ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ

ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

23 Ιουνίου 2017 | ΤΕΥΧΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ | Αρ. Φύλλου **2161**

## ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ

Αριθμ. Υ1γ/Γ.Π/οικ.47829

**Υγειονομικοί όροι και προϋποθέσεις λειτουργίας επιχειρήσεων τροφίμων / ποτών και άλλες διατάξεις.**

**Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΥΓΕΙΑΣ**

Έχοντας υπόψη:

1. Τον α.ν. 2520/1940 (ΦΕΚ 273/40 τ. Α΄) «περί Υγειονομικών Διατάξεων» όπως ισχύει.

2. Το ν. 4025/2011 (ΦΕΚ 228/11 τ. Α΄) «Ανασυγκρότηση φορέων Κοινωνικής Αλληλεγγύης, Κέντρα Αποκατάστασης, αναδιάρθρωση ΕΣΥ και άλλες διατάξεις», άρθρο 43, όπως τροποποιήθηκε με τον ν. 4075/2012 (ΦΕΚ 89/12 τ. Α΄) «Θέματα Κανονισμού Ασφάλισης Ι.Κ.Α. - Ε.Τ.Α.Μ. Ασφαλιστικών Φορέων,..» άρθρο 58 και το ν. 4235/2014 (ΦΕΚ 32/τ.Α΄/11-2-2014), όπως ισχύει.

3. Τους ν. 3172/2003, 3370/2005, 3918/2011, όπως αυτοί τροποποιήθηκαν και ισχύουν.

4. Το ν. 3463/2010 (ΦΕΚ 114/2006 τ. Α΄) «Κώδικας Δήμων και Κοινοτήτων».

5. Το ν. 3852/2010 (ΦΕΚ 87 τ.Α΄/4-7-2010) «Νέα Αρχιτεκτονική της Αυτοδιοίκησης και της Αποκεντρωμένης Διοίκησης-Πρόγραμμα Καλλικράτης».

6. Το ν. 3526/2007 (ΦΕΚ 24/τ.Α΄) «Παραγωγή και διάθεση προϊόντων αρτοποιίας και συναφείς διατάξεις» όπως τροποποιήθηκε με το ν. 3853/2010 (ΦΕΚ 90/τ.Α΄) άρθρο 15, το ν. 3982/2011 (ΦΕΚ 143/τ.Α΄) και το ν. 4072/2012 (ΦΕΚ 86/τ.Α΄) άρθρο 231.

7. Τον α.ν. 445/25/1/1937 (ΦΕΚ 22/τ.Α΄) «Περί τροποποιήσεως, συμπληρώσεως και κωδικοποιήσεως των περί κινηματογράφων διατάξεων» και τον α.ν. 446 της 23/1/1937 (ΦΕΚ 23/τ.Α΄) «Περί Θεάτρων» και την υπ' αριθμ. ΔΙΑΔΠ/Φ.Α.2.1/27336 (ΦΕΚ 2592/τ.Β΄/15-10-2013) κοινή υπουργική απόφαση «Απλούστευση διαδικασιών ελέγχου Κινηματογράφων από τα Συμβούλια Κινηματογράφων».

8. Το ν. 4262/2014 (ΦΕΚ 114/τ.Α΄/10-5-2014) «Απλούστευση της αδειοδότησης και άλλες διατάξεις», όπως τροποποιήθηκε με τον ν. 4442/7-12-2016 (ΦΕΚ 230 τ. Α΄) «Νέο θεσμικό πλαίσιο για την άσκηση οικονομικής δραστηριότητας και άλλες διατάξεις».

9. Το ν. 4264/2014 (ΦΕΚ 118/τ.Α΄/15-5-2014) «Άσκηση εμπορικών δραστηριοτήτων εκτός καταστήματος και άλλες διατάξεις».

10. Το ν. 4276/2012 (ΦΕΚ 155/τΑ΄/30-7-2014) άρθρα για τουριστικά καταλύματα και τις κοινές υπουργικές αποφάσεις 7888(ΦΕΚ 1654 τ.Β/15-5-2017) «Απλούστευση πλαισίου λειτουργίας κολυμβητικών δεξαμενών», κοινές υπουργικές αποφάσεις 8592/2017(ΦΕΚ 1750/τ.Β΄/19-5-2017) «Απλούστευση της διαδικασίας έναρξης λειτουργίας τουριστικών καταλυμάτων».

11. Τον Κώδικα τροφίμων, ποτών και αντικειμένων κοινής χρήσης όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.

12. Τους Κανονισμούς (ΕΚ) αριθ. 178/2002, 852/2004, 853/2004, 882/2004, 2073/2005, 1935/2004, 2023/2006 της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

13. Το π.δ. 180/1979 (ΦΕΚ 46/τ.Α΄) «Περί των όρων λειτουργίας καταστημάτων πωλήσεως οινοπνευματωδών ποτών και κέντρων διασκεδάσεως», όπως ισχύει.

14. Το π.δ. 73/2015 (ΦΕΚ 116 Α΄) «Διορισμός Αντιπροέδρου της Κυβέρνησης, Υπουργών, Αναπληρωτών Υπουργών και Υφυπουργών».

15. Το άρθρο 8 της υπ' αριθμ. κοινής υπουργικής απόφασης 36873/2-7-07 (ΦΕΚ Β΄ 1364) «Καθορισμός των όρων, των προϋποθέσεων, της διαδικασίας, των δικαιολογητικών και κάθε άλλης αναγκαίας λεπτομέρειας για τη χορήγηση και την ανάκληση των αδειών ίδρυσης και λειτουργίας παιδότοπων».

16. Την κοινή υπουργική απόφαση 1107414/1491/Τ. και Ε.Φ. (ΦΕΚ Β΄ 1827) «Καθορισμός των όρων, των προϋποθέσεων, της διαδικασίας και των δικαιολογητικών για τη χορήγηση αδειών λειτουργίας επιχειρήσεων προσφοράς υπηρεσιών διαδικτύου, του οργάνου για την αφαίρεση της άδειας λειτουργίας της επιχείρησης και λοιπών διαδικαστικών θεμάτων για την εφαρμογή των διατάξεων του ν. 3037/2002».

17. Την κοινή υπουργική απόφαση ΔΙΑΔΠ/Φ.Α.21/31600 (ΦΕΚ 3106/τ.Β΄/9-12-2013) «Απλούστευση των διοικητικών διαδικασιών έκδοσης άδειας ίδρυσης και λειτουργίας καταστήματος υγειονομικού ενδιαφέροντος, θεάτρου και κινηματογράφου», όπως ισχύει, (για τα κέντρα διασκέδασης).

18. Την υπ' αριθμ. ΔΙΑΔΠ/Φ.Α.21/33565 (ΦΕΚ 3169/τ.Β΄/12-12-2013) κοινή υπουργική απόφαση «Απλούστευση και προτυποποίηση των διοικητικών διαδικασιών γνωστοποίησης ίδρυσης και λειτουργίας ιδιωτικών Γυμναστηρίων ή ιδιωτικών Σχολών εκμάθησης αθλήματος, αρμοδιότητας της Γενικής Γραμματείας Αθλητισμού-Ένταξη των διαδικασιών στα Κέντρα Εξυπηρέτησης Πολιτών (Κ.Ε.Π) που λειτουργούν ως Ενιαία Κέντρα Εξυπηρέτησης (Ε.Κ.Ε)», όπως ισχύει.

19. Τις κοινές υπουργικές αποφάσεις, οικ. 32790/392/Φ.15 (ΦΕΚ 1061/τ.Β΄/28-3-2107) «Απλούστευση πλαισίου άσκησης μεταποιητικών και συναφών δραστηριοτήτων τροφίμων και ποτών και προτυποποίηση των διοικητικών διαδικασιών γνωστοποίησης λειτουργίας» και οικ. 53346/645/Φ.61 (ΦΕΚ 1668/τ. Β΄/16-5-2017) «Καθορισμός της διαδικασίας εγκατάστασης και λειτουργίας των Κέντρων Αποθήκευσης και Διανομής (Κ.Α.Δ) σύμφωνα με το άρθρο 8 του ν. 4302/2014 (Α΄225) και λοιπών συναφών θεμάτων».

20. Την κοινή υπουργική απόφαση, οικ. 16228(ΦΕΚ 1723/τ.Β΄/ 18-5-2017) «Απλούστευση και προτυποποίηση των διοικητικών διαδικασιών γνωστοποίησης λειτουργίας Καταστημάτων Υγειονομικού Ενδιαφέροντος, Θεάτρων και Κινηματογράφων».

21. Την κοινή υπουργική απόφαση, υπ' αριθμ. Α2-718/31-7-2014 (ΦΕΚ 2090/τ.Β΄) «Κωδικοποίηση Κανόνων Διακίνησης και Εμπορίας Προϊόντων και Παροχής Υπηρεσιών (Κανόνες ΔΙ.Ε.Π.Π.Υ) και την ΔΔΠ 0007378/0454ΒΕΞ2017(ΦΕΚ 1636/τ.Β΄/12-5-2107) «Καθορισμός όρων, προϋποθέσεων,τεχνικών θεμάτων, αναγκαίων λεπτομερειών και διαδικασίας για την παραχώρηση απλής χρήσης αιγιαλού, παραλίας,παραλίας, όχθης και παρόχθιας ζώνης μεγάλων λιμνών και πλεύσιμων ποταμών».

22. Τον Υγειονομικό Κανονισμό (ΦΕΚ Β΄ 275/1938) «Περί καθηκόντων των Υγειονομικών Επιτροπών Δήμων και Κοινοτήτων και λήψεως μέτρων προστασίας της δημόσιας υγείας εν τω Νόμο Αττικό Βοιωτίας».

23. Την υπ' αρ. 96967/12 (ΦΕΚ 2718/τ.Β΄/2012) Υ.Δ «Υγειονομικοί Όροι και Προϋποθέσεις Λειτουργίας Επιχειρήσεων Τροφίμων και Ποτών και άλλες Διατάξεις», όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.

24. Την υπ' αριθμ. Υιβ/2000/1995 (ΦΕΚ τ.Β΄ 345) Υγειονομική Διάταξη «Περί όρων ιδρύσεως και λειτουργίας πτηνοκτηνοτροφικών εγκαταστάσεων», όπως τροποποιήθηκε και ισχύει με τον ν. 4056 (ΦΕΚ 52/τ.Α΄/12-3-2012) «Ρυθμίσεις για την κτηνοτροφία και τις κτηνοτροφικές εγκαταστάσεις και άλλες διατάξεις».

25. Την υπ' αριθμ. Αιβ/2706/1983 (ΦΕΚ τ.Β΄ 230) Υγειονομική Διάταξη «Ίδρυση και λειτουργία Γραφείων Τελετών (Κηδειών) φερετροποιείων και Αποθηκών φερέτρων».

26. Την υπ' αριθμ. Υ1γ/Γ.Π/9516/2009 (ΦΕΚ τ. Β΄ 139) Υγειονομική Διάταξη «Αδειοδότηση καταστημάτων περιποίησης χεριών ή και ποδιών».

27. Την υπ' αριθμ. Υ1γ/Γ.Π/21172/2003 (ΦΕΚ τ.Β΄ 306) Υγειονομική Διάταξη «Περί υγειονομικών όρων και προϋποθέσεων ιδρύσεως και λειτουργίας εργαστηρίων δερματοστιξίας (τατουάζ)».

28. Την υπ' αρ. Υγειονομική Διάταξη Α5/3010/1985 (ΦΕΚ 593/85 τ. Β΄) «Μέτρα προστασίας της Δημόσιας Υγείας από θόρυβο της μουσικής των Κέντρων Διασκέδασης και Λοιπών καταστημάτων με χρήση μουσικής» όπως αυτή τροποποιήθηκε και ισχύει.

29. Την υπ' αρ. Υγειονομική Διάταξη Υ1γ/Γ.Π οικ. 81025 (ΦΕΚ 2135 τ.Β΄/29-8-2013), «Κανόνες υγιεινής σχολικών κυλικείων, καντινών (σταθερών), χώρων εστίασης εντός των σχολείων και καθορισμό των προϊόντων που διατίθενται από αυτά εντός Δημοσίων και Ιδιωτικών σχολείων πρωτοβάθμιας και Δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης» όπως τροποποιήθηκε.

30. Την Υ.Δ. Γ1/9900/74(ΦΕΚ1266/τ.Β΄/3-12-1974) «Περί υποχρεωτικής κατασκευής αποχωρητηρίων».

31. Την από 16/12/2016 αιτιολογημένη εισήγηση του Τμήματος Υγειονομικών Κανονισμών και Δημόσιας Υγείας της Δ/νσης Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Υγείας.

32. Το γεγονός ότι από τις διατάξεις της παρούσας απόφασης δεν προκαλείται επιβάρυνση του κρατικού προϋπολογισμού σύμφωνα με την υπ' αριθμ. πρωτ.96286/.20/12./2016 εισήγηση της Δ/νσης Προϋπολογισμού και Δημοσιονομικών Αναφορών, αποφασίζουμε:

## Άρθρο 1
## ΣΚΟΠΟΣ

Σκοπός της παρούσας Υγειονομικής Διάταξης είναι η ρύθμιση των αναγκαίων υγειονομικών όρων και προϋποθέσεων για τη λειτουργία Επιχειρήσεων τροφίμων και ποτών.

## Άρθρο 2
## ΟΡΙΣΜΟΙ

1. Υγειονομικές υπηρεσίες καλούνται οι αρμόδιες υπηρεσίες του Υπουργείου Υγείας και οι υπηρεσίες Δημόσιας Υγείας και Υγειονομικού Ελέγχου που βρίσκονται στις

έδρες των Περιφερειών και των Περιφερειακών Ενοτήτων της χώρας ανεξάρτητα από τη διοικητική τους δομή.

2. Υγειονομικοί επιθεωρητές καλούνται οι Υγειονομικοί υπάλληλοι (Υγιεινολόγοι Τ.Ε/ Επόπτες Δημόσιας Υγείας, Ιατροί Δημόσιας Υγείας Ε.Σ.Υ και Π.Ε. Υγιεινολόγοι Μηχανικοί) των αρμόδιων Δ/νσεων της Κεντρικής Υπηρεσίας του Υπουργείου Υγείας και των Υγειονομικών υπηρεσιών των Περιφερειών και των Περιφερειακών Ενοτήτων της χώρας, οι οποίοι ασκούν Υγειονομικούς ελέγχους και εφαρμόζουν την κείμενη Νομοθεσία.

3. Υγειονομικός έλεγχος για την εφαρμογή της παρούσας είναι η λεπτομερής εξέταση από τις αρμόδιες Υγειονομικές Υπηρεσίες των τροφίμων ζωικής ή φυτικής προελεύσεως και των ποτών, καθώς και των αντικειμένων, των χώρων και των εγκαταστάσεων, που παρουσιάζουν υγειονομικό ενδιαφέρον, όπως αναλυτικά περιγράφονται στο άρθρο 3 της παρούσας, προκειμένου να περιοριστεί η μετάδοση λοιμογόνων παραγόντων και να διαπιστωθούν τυχόν δυσμενείς επιδράσεις στη Δημόσια Υγεία.

4. Επιχείρηση Υγειονομικού ενδιαφέροντος νοείται στην παρούσα, κάθε κατάστημα ή επιχείρηση ή εργαστήριο ή δραστηριότητα που αφορά είτε τρόφιμα και ποτά, είτε παροχή υπηρεσιών.

5. Επιχείρηση τροφίμων και ποτών: Κάθε επιχείρηση Δημόσια ή Ιδιωτική, κερδοσκοπική ή μη, η οποία ασκεί οποιαδήποτε από τις δραστηριότητες που συνδέονται με την μεταποίηση, παραγωγή, συσκευασία, αποθήκευση, μεταφορά, διανομή, διακίνηση και διάθεση τροφίμων και ποτών.

5. Α Επιχειρήσεις παρασκευής ή/και συσκευασίας: Όλες οι μεταποιητικές δραστηριότητες, εργαστήρια ή εργοστάσια τροφίμων και ποτών που ασκούν οποιαδήποτε από τις δραστηριότητες παρασκευής τροφίμων και ποτών ή μεταποίησης ή δραστηριότητες συσκευασίας τροφίμων και ποτών ή και τις δυο, με ή χωρίς απευθείας διάθεση των προϊόντων τους στο καταναλωτικό κοινό. Στην ίδια κατηγορία εντάσσονται:

Προϊόντα οικοτεχνίας (τοπικά παραδοσιακά προϊόντα) σύμφωνα με τα οριζόμενα στην υπουργική απόφαση 4912/120862 (ΦΕΚ Β΄2418/17-11-2015).

Τα Catering, τα οποία είναι εργαστήρια παρασκευής, επεξεργασίας αποθήκευσης ή και διάθεσης τροφίμων ή και ποτών που προορίζονται για οποιονδήποτε χώρο επιλέξει ο ενδιαφερόμενος (π.χ. γαμήλιες δεξιώσεις κ.λπ.) ή για τροφοδοσία άλλων επιχειρήσεων για μεταπώληση.

Επιχειρήσεις παραγωγής και διάθεσης εμφιαλωμένου νερού, πάγου, αναψυκτικών και χυμών: Περιλαμβάνονται οι επιχειρήσεις στις οποίες πραγματοποιείται παραγωγή πάγου, εμφιάλωση νερού, παραγωγή επεξεργασία, τυποποίηση και εμπορία αναψυκτικών και χυμών. Οι επιχειρήσεις αυτές υπόκεινται στις απαιτήσεις της κείμενης Ενωσιακής και Εθνικής νομοθεσίας καθώς και στους γενικούς όρους της παρούσας.

Οι επιχειρήσεις παραγωγής υλικών και αντικειμένων που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα (περιέκτες τροφίμων, κ.λπ.): Αφορά τον Υγειονομικό έλεγχο του χώρου όπου παρασκευάζονται, αποθηκεύονται και διατίθενται τα υλικά και αντικείμενα που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα.

Επιχειρήσεις αρτοποιητικής νομοθεσίας: Περιλαμβάνονται τα αρτοποιεία και οι εγκαταστάσεις περάτωσης έψησης.

5.Β Διανομείς-Μεταφορείς: Περιλαμβάνονται οι δραστηριότητες διάθεσης πριν από το στάδιο της λιανικής πώλησης (ιδίως εισαγωγή, χονδρική πώληση, αποθήκευση κατά την χονδρική πώληση, χονδρεμπόριο πολλαπλών δραστηριοτήτων) σε συνθήκες-ψύξης, κατάψυξης ή θερμοκρασίας-περιβάλλοντος.

Στην κατηγορία αυτή περιλαμβάνονται:

Επιχειρήσεις αποθήκευσης (κέντρα αποθήκευσης και διανομής)

Επιχειρήσεις χονδρικού εμπορίου (με ασκούμενη δραστηριότητα χονδρικό εμπόριο σε επιχειρήσεις λιανικής διάθεσης)

Καταστήματα cash και carry (κύρια δραστηριότητα χονδρικό εμπόριο με δυνατότητα λιανικής διάθεσης)

Στις επιχειρήσεις αυτές μπορούν να διατηρούνται και να διανέμονται μη τρόφιμα, είδη οικιακής χρήσεως, ευρείας κατανάλωσης οικιακού και επαγγελματικού εξοπλισμού.

Οι επιχειρήσεις αυτές ασκούν ως κύρια δραστηριότητα τη χονδρική διάθεση των προϊόντων ωστόσο έχουν τη δυνατότητα να διαθέτουν λιανικώς ορισμένες ποσότητες, εφόσον αυτό δεν αντίκειται σε άλλες διατάξεις.

Οχήματα μεταφοράς: Όλες οι δραστηριότητες μεταφοράς τροφίμων και ποτών, με οχήματα μεταφοράς που ανήκουν είτε σε επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών, είτε σε ιδιώτη διανομέα.

5.Γ. Επιχειρήσεις λιανικού εμπορίου: Οι επιχειρήσεις που ασκούν δραστηριότητες εμπορίου τροφίμων και ποτών πάσης φύσεως, τα οποία προέρχονται, είτε από νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις, είτε παρασκευάζονται σε τμήματα αυτών. Οι επιχειρήσεις αυτές είναι:

Υπεραγορές τροφίμων, παντοπωλεία, κρεοπωλεία, οπωροπωλεία, ιχθυοπωλεία, κάβες ποτών, ξηρών καρπών και ζαχαρωδών προϊόντων, πρατήρια άρτου, πρατήρια πώλησης ετοίμων φαγητών, πτηνοπωλεία, αυγοπωλεία, καταστήματα πρατήρια κατεψυγμένων προϊόντων, καταστήματα αλλαντοποιίας και τυροκομίας, καφεκοπτεία, πρατήρια ελαίων και λιπών, πρατήρια ειδών ζαχαροπλαστικής/γαλακτοπωλεία/μπουγατσάδικα με παρασκευαστήριο για ιδία χρήση, λαϊκές αγορές καθώς και όλες οι πωλήσεις μέσω στάσιμου υπαίθριου εμπορίου (μικροπωλητές, κ.λπ.), και η πώληση τροφίμων και ποτών σε περίπτερα και καταστήματα ψιλικών, η πώληση τροφίμων και ποτών μέσω ηλεκτρονικού εμπορίου και η πώληση επί αυτοκινήτου, σύμφωνα με τις διατάξεις περί άσκησης εμπορικών δραστηριοτήτων εκτός καταστήματος και άλλες διατάξεις ν. 4264/τ.Α΄ 118/15-5-2014, όπως κάθε φορά ισχύει.

Στην ίδια κατηγορία περιλαμβάνονται οι επιχειρήσεις μηχανημάτων αυτόματης πώλησης τροφίμων και ποτών, η πώληση καφέ πάσης φύσεως σε διερχόμενους πελάτες από τα πρατήρια άρτου και ειδών ζαχαροπλαστικής των αρτοποιείων, τα αμιγή πρατήρια άρτου και τα καφεκοπτεία καθώς και η πώληση τυποποιημένων τροφίμων / ποτών σε εμπορικά καταστήματα.

Οι επιχειρήσεις της ως άνω κατηγορίας ασκούν ως κύρια δραστηριότητα τη λιανική διάθεση των προϊόντων τους με δυνατότητα διανομής.

5.Δ. Επιχειρήσεις μαζικής εστίασης οι επιχειρήσεις στις οποίες παρασκευάζονται ή και προσφέρονται σε καθήμενους ή περαστικούς πελάτες ή διανέμονται εκτός της επιχείρησης κάθε είδους τρόφιμα ή ποτά, καθώς επίσης οι επιχειρήσεις στις οποίες παρέχονται υπηρεσίες αναψυχής με συνοδεία φαγητού ή ποτού. Στην κατηγορία αυτή υπάγονται και οι χώροι μαζικής εστίασης των σχολικών κυλικείων, νοσοκομείων, ξενοδοχείων και γενικά τουριστικών εγκαταστάσεων, κατασκηνώσεων, βρεφονηπιακών σταθμών, κλινικών και λοιπών Ιδρυμάτων, καθώς και οι χώροι μαζικής εστίασης στα πάσης φύσεως μεταφορικά μέσα (τραίνα, πλοία, αεροπλάνα κ.λπ.) ή μετασκευασμένα αντίστοιχα μεταφορικά μέσα. Οι επιχειρήσεις αυτές δεν δύναται να ασκούν μεταπώληση ή να καλύπτουν εκδηλώσεις σε χώρους εκτός της επιχείρησής τους.

Στις επιχειρήσεις μαζικής εστίασης περιλαμβάνονται:

5.Δ.1 Επιχειρήσεις Μαζικής Εστίασης πλήρους επεξεργασίας(πλήρους γεύματος): επιχειρήσεις που διαθέτουν τρόφιμα τα οποία παρασκευάζονται με πολλούς και σύνθετους χειρισμούς στην ίδια την επιχείρηση ή τρόφιμα που προέρχονται από νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις.

Στις επιχειρήσεις αυτές ανήκουν τα εστιατόρια, ψητοπωλεία, ψαροταβέρνες, ταβέρνες, σνακ μπαρ, ουζερί, μπυραρίες, μεζεδοπωλεία, παραδοσιακά καφενεία με παρασκευαστήριο, Οβελιστήρια, πιτσαρίες, ζαχαροπλαστεία με παρασκευαστήριο.

5.Δ.2 Επιχειρήσεις Μαζικής Εστίασης μερικής επεξεργασίας (πρόχειρου γεύματος): περιλαμβάνει τις επιχειρήσεις που διαθέτουν τρόφιμα τα οποία παρασκευάζονται με απλές διεργασίες.

Στις επιχειρήσεις αυτές ανήκουν τα αναψυκτήρια, μπουγατσάδικα, γαλακτοπωλεία, λουκουματζίδικα (για καθήμενους πελάτες), σχολικά κυλικεία, κυλικεία, παγωτοπωλεία, καφενεία, καφετέριες, ιντερνέτ καφέ, μπαρ, open bar.

5.Δ.3 Στεγασμένοι και υπαίθριοι χώροι εκδηλώσεων.

5.Δ.4 Κέντρα διασκέδασης.

5.Δ.5 Επιχειρήσεις παρασκευής και προσφοράς τροφίμων και ποτών σε κινητούς ή προσωρινούς χώρους: Οι επιχειρήσεις στις οποίες παρασκευάζονται με απλές διεργασίες και διατίθενται τρόφιμα και ποτά. Στην κατηγορία περιλαμβάνονται: οι καντίνες (αυτοκινούμενες ή μη), σκηνές, πάγκοι, περίπτερα εκθέσεων, τροχήλατα οχήματα πάσης φύσεως σε εκθέσεις, αγορές, πανηγύρια, πλατείες κ.λπ. καθώς και η υπαίθρια παρασκευή ή/και διάθεση τροφίμων και ποτών (street food), πλανόδιοι μικροπωλητές, κ.λπ., τηρώντας τις διατάξεις περί πλανόδιου -υπαίθριου εμπορίου,όπως κάθε φορά ισχύουν.

6. Επιχειρήσεις παροχής υπηρεσιών υγειονομικού ενδιαφέροντος: Οι επιχειρήσεις που παρέχουν υπηρεσίες που με οποιοδήποτε τρόπο μπορεί να επηρεάσουν τη Δημόσια Υγεία και λειτουργούν ως αμιγείς ή μικτές με επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών ή άλλες επιχειρήσεις π.χ. (κομμωτήρια, γυμναστήρια, κ.λπ.)

Άρθρο 3
ΑΣΚΗΣΗ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΩΝ ΕΛΕΓΧΩΝ

Υγειονομικός έλεγχος ασκείται, τακτικά ή έκτακτα ή κατόπιν καταγγελίας, στις επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών και στις επιχειρήσεις παροχής υπηρεσιών υγειονομικού ενδιαφέροντος και γενικότερα στις δραστηριότητες οι συνθήκες λειτουργίας των οποίων είναι δυνατόν να επιδράσουν δυσμενώς στην Δημόσια Υγεία και το Περιβάλλον γενικότερα.

Ειδικότερα υγειονομικός έλεγχος κατά την έννοια της παρούσας διάταξης ασκείται:

α) σε εγκαταστάσεις νοσοκομείων, μονάδων φροντίδας ηλικιωμένων, ιδιωτικών κλινικών και λοιπών υγειονομικών μονάδων, σχολείων δημοσίων ή ιδιωτικών, παιδικών σταθμών δημοσίων ή ιδιωτικών, κέντρων δημιουργικής απασχόλησης, δομών παροχής - αρωγής σε κοινωνικά ασθενέστερες ομάδες, ξενοδοχειακών μονάδων, ιαματικού τουρισμού, θερμαλισμού, κέντρα θαλασσοθεραπείας, κ.λπ., αιθουσών δημόσιων θεαμάτων, κομμωτηρίων, κουρείων, περιποίησης χεριών-ποδιών, εργαστηρίων δερματοστιξίας, γυμναστηρίων, ινστιτούτων αισθητικής, λουτρών, χώρων υγιεινής κυλικείων, υπαίθριων και δημοσίων θεαμάτων, όπως θερινών κινηματογράφων και θεάτρων, αθλητικών εγκαταστάσεων, καθώς και σε κάθε είδους κατασκηνώσεις, καταφύγια, κατοικίες χώρους διαβίωσης πολλών ατόμων κ.λπ.),

β) σε κάθε είδους συγκοινωνιακά μέσα ξηράς, θάλασσας και αέρος, συμπεριλαμβανομένων και των δραστηριοτήτων τους σχετικά με τρόφιμα και ποτά,

γ) σε επιχειρήσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος που δραστηριοποιούνται σε μόνιμα αγκυροβολημένα πλοία, πλωτά ναυπηγήματα, μετασκευασμένα μεταφορικά μέσα,

δ) σε καταστήματα πώλησης κατοικίδιων ζώων (ζώων συντροφιάς), Ιδιωτικών ιατρείων, κλινικών και ενδιαιτημάτων ζώων,

ε) σε κάθε είδους επιχειρήσεις (εργοστάσια,εμφιαλωτήρια νερού, εργαστήρια και καταστήματα), οι συνθήκες λειτουργίας των οποίων είναι δυνατό να επηρεάσουν δυσμενώς τη δημόσια υγεία και το περιβάλλον γενικότερα,

ζ) σε υδρεύσεις, αποχετεύσεις και σε κάθε είδους άλλες τεχνικές εγκαταστάσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος των επιχειρήσεων υγειονομικού ενδιαφέροντος,

η) στον τρόπο και στα μέσα συλλογής και αποκομιδής μεταφοράς και διάθεσης των απορριμμάτων με σκοπό τη ορθή διαχείριση των απορριμμάτων των επιχειρήσεων υγειονομικού ενδιαφέροντος,

θ) σε πτηνοτροφικές ή κτηνοτροφικές εγκαταστάσεις (βουστάσια, χοιροστάσια, ποιμνιοστάσια, πτηνοτροφία. κ.τ.όμ.), καθώς και στα σφαγεία, στα εργαστήρια κατεργασίας νωπών δερμάτων και σε άλλες παρόμοιες επιχειρήσεις,

η) στα οποιαδήποτε μεταχειρισμένα είδη ιματισμού, υποδήσεως, κλινοστρωμνής, κ.τ.ομ., τα οποία προορίζονται για εμπορία και στους χώρους αποθηκεύσεως και διαθέσεως αυτών,

ι) σε ανοικτούς, δημοσίους ή ιδιωτικούς, χώρους (δρόμοι, πλατείες, φυσικές ή τεχνητές κοιλότητες του εδάφους, αυλές, φωταγωγοί πολυκατοικιών και μεγάρων, ακτές ομαδικής κολυμβήσεως, κολυμβητικές δεξαμενές, πλωτά ναυπηγήματα, κ. τ. όμ.), καθώς και στις κατοικίες, σε περιπτώσεις καταγγελίας για δημιουργία ανθυγιεινών εστιών.

Κατά τη διάρκεια των ελέγχων και γενικότερα της εφαρμογής της παρούσης, οι Υγειονομικοί επιθεωρητές, για την είσοδό τους στις εγκαταστάσεις των επιχειρήσεων υγειονομικού ενδιαφέροντος, οφείλουν να επιδεικνύουν τα σχετικά διοικητικά έγγραφα (υπηρεσιακή ταυτότητα, εντολή ελέγχου, προτυποποιημένα έντυπο ελέγχου κ.λπ.).

Άρθρο 4
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ
ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ

Όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών που ανήκουν στο πεδίο εφαρμογής της παρούσας διάταξης αυτοτελείς ή συνυπάρχουσες με άλλες επιχειρήσεις για να λειτουργήσουν πρέπει να έχουν αποδεικτικό υποβολής γνωστοποίησης, από τις εκάστοτε αρμόδιες αρχές, σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία, εκτός των κέντρων διασκέδασης για τα οποία απαιτείται αδειοδότηση.

Όπου στην παρούσα αναφέρεται ο όρος γνωστοποίηση, νοείται η γνωστοποίηση του ν. 4442/2016 και των κατ’ εξουσιοδότηση αυτού κανονιστικών πράξεων.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι

Άρθρο 5
ΓΕΝΙΚΟΙ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΚΑΙ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

1. Οι διατάξεις του παρόντος άρθρου εφαρμόζονται κατά τη λειτουργία όλων των επιχειρήσεων της παρούσας.

Οι υγειονομικά υπεύθυνοι (ορίζονται από την επιχείρηση) των επιχειρήσεων τροφίμων και ποτών οφείλουν να εγκαθιστούν, να εφαρμόζουν και να διατηρούν διαδικασίες που βασίζονται στις 7 αρχές του HACCP, οι οποίες θα προσαρμόζονται ανάλογα με την επικινδυνότητα και το μέγεθος της επιχείρησης.

Όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών πρέπει να ακολουθούν τους Κανόνες Ορθής Υγιεινής Πρακτικής εφαρμόζοντας και διατηρώντας πάγια διαδικασία ή διαδικασίες βάσει των αρχών HACCP.

Οι επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών, κατατάσσονται σε τρία επίπεδα κινδύνου ανάλογα με τη φύση των διεργασιών, το μέγεθος αυτών και την κατηγορία πληθυσμού, με την απαιτούμενη ευελιξία όπως προβλέπεται στο άρθρο 5 του Καν. 852/2004, εφαρμόζοντας αντίστοιχα τις αρχές του HACCP.

Α. Η φύση των διεργασιών αφορά:

i. Το είδος των τροφίμων που παράγει ή διαχειρίζεται ή διαθέτει η επιχείρηση καθώς και τον τρόπο χρήσης τους από τον καταναλωτή.

ii. Τη δραστηριότητα της επιχείρησης, π.χ. μικρές διεργασίες παρασκευής, κανένας χειρισμός, πολλοί σύνθετοι χειρισμοί στα τρόφιμα που παράγουν, που προετοιμάζουν και διαθέτουν σε διαφορετικούς χώρους από αυτόν της παραγωγής (μεγάλα εργαστήρια), ή που προετοιμάζουν και διαθέτουν άμεσα προς τελική κατανάλωση και που δραστηριοποιούνται μόνο σε ένα στάδιο ή στο σύνολο των σταδίων της αλυσίδας παραγωγής μέχρι την τελική διάθεση.

iii. Την εφαρμοζόμενη επεξεργασία για τη μείωση ή την εξάλειψη των πιθανών κινδύνων (φυσικών, χημικών, μικροβιακών).

Β. Μέγεθος της επιχείρησης και κατηγορία του πληθυσμού:

Το μέγεθος της επιχείρησης αναφέρεται στη δυναμικότητα της παραγωγής, επεξεργασίας ή και διάθεσης τροφίμων και ποτών στους καταναλωτές. Ο αριθμός των ατόμων που εξυπηρετούνται από την εκάστοτε επιχείρηση, καθώς και η ειδική ομάδα πληθυσμού στην οποία αυτοί πιθανόν να ανήκουν (π.χ. βρέφη, μαθητές, ασθενείς, κ.λπ.), αλλά και ο χώρος που τα τρόφιμα διατίθενται (π.χ. βρεφονηπιακοί σταθμοί, σχολικά κυλικεία, νοσοκομεία, κ.λπ.).

Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων, θα πρέπει να διασφαλίζουν την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων που παράγουν ή διαχειρίζονται. Οι απαιτήσεις υγιεινής έχουν σχέση με τις κτιριακές εγκαταστάσεις της επιχείρησης, τον εξοπλισμό που αυτή χρησιμοποιεί, την υγιεινή και την εκπαίδευση του προσωπικού, τα προγράμματα καθαρισμού - απολύμανσης και απεντόμωσης - μυοκτονίας, αλλά και με τις διαδικασίες που ακολουθεί η επιχείρηση.

Με βάση τα ως άνω κριτήρια, οι επιχειρήσεις κατηγοριοποιούνται ως προς την εκτίμηση επιπέδου κινδύνου σε Επίπεδο Ι, Επίπεδο ΙΙ και Επίπεδο ΙΙΙ, όπως αναλύεται στον παρακάτω πίνακα:

| ΕΠΙΠΕΔΟ Ι | ΕΠΙΠΕΔΟ ΙΙ | ΕΠΙΠΕΔΟ ΙΙΙ |
|---|---|---|
| (Χαμηλού κινδύνου) | (Μεσαίου κινδύνου) | (Υψηλού κινδύνου) |
| -Παντοπωλείο<br>-Αυγοπωλείο<br>-Πρατήριο γάλακτος και ειδών ζαχαροπλαστικής<br>- Πρατήριο Άρτου<br>-Πρατήριο κατεψυγμένων προϊόντων<br>-Κατάστημα βιολογικών τροφίμων<br>-Καφεκοπτείο<br>-Πρατήριο ελαίων και λιπών<br>-Κάβα εμφιαλωμένων ποτών<br>-Οπωροπωλείο<br>-Περίπτερα-ψιλικά<br>-Αναψυκτήριο<br>-Εγκατάσταση περάτωσης έψησης<br>-Κέντρο διασκέδασης με συγκρότηση μπαρ<br>-Καφετέρια<br>-Καφενείο<br>-Μπαρ<br>-Λοιπά κυλικεία<br>-Πρατήριο έτοιμου φαγητού<br>-Κατάστημα ξηρών καρπών και ζαχαρωδών προϊόντων<br>-Αποθήκες τροφίμων<br>-Μηχανές αυτόματης πώλησης τροφίμων και ποτών.<br>-Λαϊκές Αγορές<br>-Πλανόδιοι και στάσιμοι μικροπωλητές | -Κρεοπωλείο<br>-Πτηνοπωλείο<br>-Ιχθυοπωλείο<br>-Ζαχαροπλαστείο<br>-Γαλακτοπωλείο<br>-Παγωτοπωλείο<br>-Αρτοποιείο<br>-Παρασκευή και πώληση σφολιατοειδών<br>-Υπεραγορά τροφίμων<br>-Καταστήματα χονδρικού εμπορίου (cash και carry).<br>-Ψυκτικές αποθήκες<br>-Κατάστημα διάθεσης προϊόντων αλλαντοποιίας και τυροκομία<br>-Εστιατόριο<br>-Πιτσαρία<br>-Ταβέρνα<br>-Ψητοπωλείο<br>-Οβελιστήριο<br>-Καφενείο (Παραδοσιακό), με παρασκευαστήριο.<br>-Κυλικείο σχολείων<br>-Κινητή καντίνα | -Παρασκευαστήριο τροφίμων και ποτών –catering ( με απευθείας διάθεση στον καταναλωτή)<br>-Παρασκευαστήριο προϊόντων ζύμης και σφολιατοειδών<br>-Παρασκευαστήριο παραδοσιακών προϊόντων<br>-Μεταποιητικές δραστηριότητες<br>-Κέντρο διασκέδασης με συγκρότηση εστιατορίου<br><br>Ειδική Ομάδα<br>-Νοσηλευτικά Ιδρύματα<br>-Οίκοι Ευγηρίας<br>-Βρεφονηπιακοί σταθμοί<br>-Παιδικοί σταθμοί<br>-Κατασκηνώσεις |

ΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΑ ΡΟΗΣ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ

Τα διαγράμματα ροής πρέπει να είναι αντίστοιχα με τις κατηγορίες και δραστηριότητες που συνυπάρχουν:

• Οι επιχειρήσεις του Επιπέδου Ι (χαμηλού κινδύνου) τηρούν τα διαγράμματα ροής των διεργασιών της Επιχείρησης υπογεγραμμένα από τον Υγειονομικά υπεύθυνο ή Υγιεινολόγο Τ.Ε. ή επιστήμονα σχετικής ειδικότητας.

• Οι επιχειρήσεις του Επιπέδου ΙΙ (μεσαίου κινδύνου) και ΙΙΙ (υψηλού κινδύνου) όπου υπάρχει παραγωγική διαδικασία τα διαγράμματα ροής συνοδεύονται από περιγραφική έκθεση υπογεγραμμένα από Υγιεινολόγο Τ.Ε. ή επιστήμονα σχετικής ειδικότητας.

Η περιγραφή της παραγωγικής διαδικασίας της επιχείρησης περιλαμβάνει:

α. Περιγραφή της υποδομής (χώροι, εξοπλισμός κ.λπ.).

β. Αναφορά των προϊόντων κατά κατηγορίες προϊόντων που διαχειρίζεται η επιχείρηση.

γ. Περιγραφή του τρόπου παρασκευής, συσκευασίας και προσφοράς.

δ. Περιγραφή των σημείων ελέγχου και στη περίπτωση υψηλής επικινδυνότητας τροφίμου τα κρίσιμα σημεία ελέγχου και τα κρίσιμα όρια (π.χ. θερμοκρασίες ψυγείων, θερμοθαλάμων κ.λπ.).

Στις κατόψεις/τομές των σχεδιαγραμμάτων του μηχανικού αποτυπώνεται η διάταξη όλων των χώρων, η συγκρότηση, ο εξοπλισμός και οι χώροι των καθήμενων πελατών.

Επιπλέον στις επιχειρήσεις μαζικής εστίασης ο υπεύθυνος των διαγραμμάτων ροής παραγωγικής διαδικασίας προσδιορίζει και τη συνολική δυναμικότητα:

α) στην βάση των παραγόμενων μερίδων (αριθμός εξυπηρετούμενων ατόμων επί τρεις μερίδες),

β) στην βάση των καθήμενων πελατών (συνολικός αριθμός εντός εκτός καταστήματος).

Όλες οι κατηγορίες των επιχειρήσεων τροφίμων και ποτών (εφόσον επιτρέπεται από τις χρήσεις γης) μπορούν να λειτουργούν ως μικτές όπως και να συνυπάρχουν με άλλες επιχειρήσεις με την προϋπόθεση ότι θα διασφαλίζεται η Δημόσια Υγεία και η αποφυγή διασταυρούμενης επιμόλυνσης. Στη γνωστοποίηση έναρξης λειτουργίας της επιχείρησης, δηλώνεται το είδος του καταστήματος, ήτοι η κατηγορία στην οποία εντάσσεται, υποκατηγορία, αν υπάρχει, και εντός παρενθέσεως η δραστηριότητα της επιχείρησης.

Σε περιπτώσεις αφαίρεσης δραστηριότητας δεν απαιτείται καμία άλλη ενέργεια αλλά νέο διάγραμμα ροής και τήρησή του στο αρχείο της επιχείρησης προς ενημέρωση των αρχών ελέγχου.

Οι επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών μπορούν να αλλάζουν τη ροή των εργασιών, με την προϋπόθεση ότι καταθέτουν επικαιροποιημένα διαγράμματα ροής, τα οποία τηρούνται μαζί με τα αρχικά, στο αντίστοιχο αρχείο της επιχείρησης και είναι διαθέσιμα στις ελεγκτικές αρχές.

Στην περίπτωση προσθήκης εντός επιχείρησης μαζικής εστίασης δραστηριότητας της ίδιας υποκατηγορίας πρέπει να γίνεται προσαρμογή του διαγράμματος ροής στο αντίστοιχο αρχείο της επιχείρησης και να είναι διαθέσιμο στις ελεγκτικές αρχές.

Η προσθήκη χώρων, χωρίς μεταβολή της γνωστοποίησης θεωρείται επέκταση της επιχείρησης είτε αυτοί είναι υπαίθριοι, είτε στεγασμένοι.

Ως αλλαγή δραστηριότητας εννοείται όταν μία επιχείρηση προσφέρει υπηρεσίες/προϊόντα που προβλέπονται σε διαφορετική δραστηριότητα από αυτή που έγινε η δήλωση γνωστοποίησης, π.χ. όταν μία επιχείρηση λιανικής διάθεσης τροφίμων και ποτών έχει μετατραπεί σε επιχείρηση μαζικής εστίασης πλήρους γεύματος.

Ως τροποποίηση των υγειονομικών όρων λειτουργίας εννοείται όταν κατά τον υγειονομικό έλεγχο (διαγράμματα ροής/παραγωγική διαδικασία) της επιχείρησης διαπιστώνονται τροποποιήσεις της επιχείρησης επί του δυσμενέστερου για τη Δημόσια Υγεία.

Στις περιπτώσεις επέκτασης, αλλαγής δραστηριότητας, τροποποίησης των υγειονομικών όρων λειτουργίας η επιχείρηση πρέπει να επανέρθει στην αρχική της μορφή σύμφωνα με την προθεσμία συμμόρφωσης.

Στις περιπτώσεις μεταφοράς της επιχείρησης σε άλλο χώρο, απαιτείται εκ νέου η διαδικασία της δήλωσης γνωστοποίησης ως νέα επιχείρηση, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην κοινή υπουργική απόφαση (16228/ΦΕΚ 1723 τ.Β΄/2017), όπως κάθε φορά ισχύει.

Στις επιχειρήσεις μαζικής εστίασης που ήδη λειτουργούν, όπου γίνεται προσθήκη εξωτερικού παρακείμενου χώρου για την εξυπηρέτηση καθήμενων πελατών γίνεται - μεταβολή της γνωστοποίησης. Παρακείμενος υπαίθριος χώρος νοείται ο χώρος εξυπηρέτησης καθήμενων πελατών που βρίσκεται είτε σε επαφή με την επιχείρηση, είτε παραπλεύρως, είτε απέναντι αυτής.

Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να διασφαλίζουν την πληροφορία στον καταναλωτή σχετικά με τα μη προσυσκευασμένα τρόφιμα αναφορικά με τα προϊόντα ή ουσίες που προκαλούν αλλεργίες ή δυσανεξίες. (Κανονισμός Ε.Ε. 1169/2011).

2. ΟΙΚΗΜΑ

Το οίκημα στο οποίο στεγάζεται η επιχείρηση υγειονομικού ενδιαφέροντος θα πληροί τις εκάστοτε ισχύουσες πολεοδομικές διατάξεις περί νομιμότητας της επιχείρησης. Σε περιπτώσεις κτιρίων που βρίσκονται σε χώρους εκτός αρμοδιότητας της πολεοδομικής υπηρεσίας (κτίρια εντός μοναστηριών, σε αρχαιολογικούς χώρους, σε σχολικά κτίρια, σε μετασκευασμένα οχήματα, σε πλωτά ναυπηγήματα, κ.λ.π.), επιτρέπεται η λειτουργία επιχειρήσεων τροφίμων και ποτών, εφόσον διαθέτουν την τυχόν σχετική έγκριση όπου απαιτείται.

Κτίρια εντός παραδοσιακών οικισμών και αρχαιολογικών χώρων τηρούν τους ειδικότερους όρους και προϋποθέσεις των πολεοδομικών διατάξεων, στις οποίες υπάγονται.

Οι επιχειρήσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος που βρίσκονται σε ισόγειους χώρους πολυκατοικιών θα είναι διακριτοί και δεν θα επικοινωνούν με εσωτερικούς κοινόχρηστους χώρους των πολυκατοικιών και θα έχουν ιδιαίτερη εξωτερική είσοδο με εξαίρεση την τυχόν απαιτούμενη έξοδο κινδύνου σύμφωνα με τις ισχύουσες πυροσβεστικές διατάξεις.

Κατ’ εξαίρεση επιτρέπεται η ίδρυση και λειτουργία αυτών σε μέγαρα που χρησιμοποιούνται για επαγγελματικές στέγες.

Καταστήματα υγειονομικού ενδιαφέροντος που λειτουργούν σε ισόγεια πολυκατοικιών έχουν τη δυνατότητα να χρησιμοποιούν υπόγειους χώρους ως τμήματα των καταστημάτων τους, εφόσον η κατασκευή αυτών έχει γίνει με οικοδομική άδεια ή έχει γίνει νομιμοποίηση με το ν. 4014/2011 ή άλλο συναφή νόμο και είναι σε άμεση εσωτερική επικοινωνία μέσω σκάλας με το κατάστημα, για την προστασία της Δημόσιας Υγείας, την διασφάλιση της υγιεινής, την ασφάλεια των τροφίμων και την αποφυγή του κινδύνου της διασταυρούμενης επιμόλυνσης.

Αν η επιχείρηση διατηρεί βοηθητική αποθήκη τροφίμων και ποτών σε χώρο εκτός του καταστήματος θα αποτυπώνεται στα σχεδιαγράμματα και θα δηλώνεται κατά την γνωστοποίηση ή και μεταγενέστερα. Ο χώρος αποθήκευσης θα τηρεί τους γενικούς όρους της παρούσας Υγειονομικής Διάταξης. Στην περίπτωση ύπαρξης ευαλλοίωτων τροφίμων πρέπει να αποθηκεύονται σε θερμοκρασία που δεν συνεπάγεται κίνδυνο για την υγεία του καταναλωτή και να διατηρείται η ψυκτική αλυσίδα κατά την μεταφορά και παραλαβή τους από την επιχείρηση. Αντικείμενα άσχετα με τα τρόφιμα όπως παλιές συσκευές, σκεύη, είδη καθαρισμού, ιματισμός, είδη συσκευασίας κ.λπ. θα τοποθετούνται σε ιδιαίτερο χώρο απομονωμένο από τον χώρο αποθήκευσης.

Δεν είναι απαραίτητη η ύπαρξη χώρου αποθήκης σε μικρές επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών. Στις περιπτώσεις αυτές θα πρέπει να υπάρχουν κλειστές προθήκες για την αποθήκευση των πρώτων υλών και ειδών συσκευασίας εντός της επιχείρησης.

3. ΧΩΡΟΙ

Κάθε επιχείρηση υγειονομικού ενδιαφέροντος θα πρέπει να διαθέτει τους χώρους που απαιτεί η δραστηριότητα που ασκεί, όπως αυτοί περιγράφονται στους ειδικούς υγειονομικούς όρους και προϋποθέσεις της παρούσας. Όλοι οι χώροι της επιχείρησης θα αποτυπώνονται σε κατόψεις.

4. ΔΑΠΕΔΑ, ΤΟΙΧΟΙ, ΟΡΟΦΕΣ, ΘΥΡΕΣ, ΠΑΡΑΘΥΡΑ

Οι επιφάνειες των δαπέδων, των τοίχων, των οροφών, των θυρών και των παραθύρων πρέπει να είναι καλής κατασκευής, να διατηρούνται σε καλή κατάσταση, να μπορούν να καθαρίζονται, εύκολα.

i) ΔΑΠΕΔΑ

Τα δάπεδα των επιχειρήσεων πρέπει να είναι από κατάλληλο υλικό για τη χρήση του κάθε χώρου, καλής κατασκευής, ανθεκτικό, λείο, αδιαπότιστο, μη εύθρυπτο, συνεχές, μη ολισθηρό, ανάλογα με τα φορτία και τους ρύπους που προβλέπεται ότι μπορεί να δεχθεί.

Πρέπει να παρέχει δυνατότητα εύκολου, αποτελεσματικού καθαρισμού και απολύμανσης. Για το λόγο αυτό, οι ενώσεις των δαπέδων με τους τοίχους πρέπει να αποτρέπουν τη συσσώρευση ρύπων, με συμπαγή κατασκευή ώστε να μη δημιουργείται κενό όπου μπορεί να φωλιάσουν έντομα υγειονομικής σημασίας (μυρμήγκια, κατσαρίδες κ.λπ.) ή τρωκτικά.

Να υπάρχουν επαρκή επιδαπέδια σιφώνια ή φρεάτια και κατάλληλη κλίση του δαπέδου προς αυτά. Οι σίφωνες ή τα φρεάτια να εξασφαλίζουν την αποτροπή εισόδου εντόμων (π.χ. με χρήση σχαρών ή σητών μικρής διατομής ή με άλλο αποδεκτό τρόπο) και δε θα επιτρέπουν τη διαφυγή οσμών. Να υπάρχει μέριμνα για την πρόληψη τυχόν αντεπιστροφής των λυμάτων.

Όπου από την παραγωγική διαδικασία αναμένεται δημιουργία υγρών ρύπων (π.χ. βραστήρες βαρέως τύπου κ.λπ.) ή όταν στο πρόγραμμα καθαριότητας προβλέπεται καθαρισμός με ροή νερού, η ύπαρξη των παραπάνω στραγγιστικών συστημάτων είναι υποχρεωτική. Η παραμονή στάσιμων νερών είναι επιβαρυντική για τον χώρο και τα τρόφιμα, κατά συνέπεια πρέπει να αποτρέπεται.

ii) ΤΟΙΧΟΙ - ΟΡΟΦΕΣ

Σε όλους τους χώρους των επιχειρήσεων οι τοίχοι να είναι καλής κατασκευής, κατά προτίμηση λείοι και να μην ευνοούν τη συσσώρευση σκόνης. Στους χώρους επεξεργασίας τροφίμων οι τοίχοι πρέπει, εκτός από τα παραπάνω, να είναι από υλικό που επιτρέπει τον υγρό καθαρισμό, πρέπει να είναι δηλαδή αδιάβροχοι και στεγανοί. Επιπλέον πρέπει να είναι αδιαπέραστοι στους ρύπους της προβλεπόμενης παραγωγικής διαδικασίας και ανθεκτικοί στις καταπονήσεις από χτυπήματα και από τη θερμότητα, ιδιαίτερα στα σημεία έψησης, βρασμού κ.λπ. Το υπόλοιπο τμήμα ως την οροφή μπορεί να υδροχρωματίζεται ή να ελαιοχρωματίζεται ανάλογα με τις ανάγκες.

Η επιφάνεια των οροφών, ψευδοροφών ή η εσωτερική επιφάνεια της στέγης θα πρέπει να είναι λεία και συνεχής, χωρίς κενά και να κατασκευάζεται από υλικό και με τρόπο που να μην επιτρέπει τη συσσώρευση σκόνης.

Θα πρέπει να περιορίζεται ο κίνδυνος πτώσης σωματιδίων από το υλικό ή το επίχρισμα της οροφής και των τοίχων. Θα πρέπει να λαμβάνονται όλα τα απαραίτητα μέτρα ώστε σε συνδυασμό με το σύστημα εξαερισμού και τυχόν απαγωγικό σύστημα να περιορίζεται η συμπύκνωση υδρατμών στους τοίχους και τις οροφές, ιδιαίτερα σε χώρους που η επεξεργασία τροφίμων ή τυχόν δευτερεύουσες εργασίες (π.χ. πλύση σκευών) έχουν ως αποτέλεσμα την παραγωγή υδρατμών.

Όλες οι εγκαταστάσεις να καθαρίζονται εύκολα και να έχουν εύκολη πρόσβαση για τυχόν επισκευές.

Οι οροφές να υδροχρωματίζονται (όταν είναι τσιμεντοκονία). Τυχόν ξύλινες οροφές πρέπει να είναι ελαιοχρωματισμένες ή στιλβωμένες.

Θα πρέπει να λαμβάνονται μέτρα για την αποφυγή ανάπτυξης μούχλας και ύπαρξης υγρασίας στις οροφές και τους τοίχους.

iii) ΠΑΡΑΘΥΡΑ - ΠΟΡΤΕΣ

Σε όλους τους χώρους οι πόρτες και τα παράθυρα να είναι καλής κατασκευής, κατά προτίμηση λείας επιφάνειας ώστε να μπορούν να καθαρίζονται αποτελεσματικά και να μην ευνοούν τη δημιουργία οξειδώσεων.

Στους χώρους επεξεργασίας τροφίμων αν υπάρχουν πόρτες πρέπει να είναι από υλικό ανθεκτικό σε ενδεχόμενες καταπονήσεις από χτυπήματα και να επιτρέπει τον υγρό καθαρισμό. Τα πόμολα πρέπει να είναι απλής κατασκευής, χωρίς χαράξεις ή ανάγλυφα ώστε να μη συγκρατούνται ρύποι και υγρασία και το υλικό να είναι τέτοιο που να επιδέχεται απολύμανσης με τα συνήθη απολυμαντικά σκευάσματα.

Όταν οι πόρτες χρησιμοποιούνται για το διαχωρισμό χώρων ανόμοιου επιπέδου υγιεινής (π.χ. αποχωρητήρια

από αίθουσα πελατών, κουζίνα από αίθουσα πελατών, αίθουσα πελατών από υπαίθριο χώρο κ.λπ.), πρέπει να είναι εφοδιασμένες με μηχανισμό επαναφοράς ή άλλο μηχανισμό αυτόματου κλεισίματος.

Τα υαλοστάσια να παρέχουν ασφάλεια τόσο στους πελάτες όσο και στους εργαζόμενους. Ιδιαίτερα στους χώρους επεξεργασίας και στους χώρους αποθήκευσης τροφίμων να εξασφαλίζουν προστασία των τροφίμων από διασκόρπιση γυαλιού σε ενδεχόμενη θραύση, π.χ. με την τοποθέτηση προστατευτικού φιλμ. Οι πόρτες και τα παράθυρα να μπορούν να εξασφαλίζουν αυτή την προϋπόθεση. Για το λόγο αυτό πρέπει να λαμβάνεται μέριμνα ώστε να μη παραμένουν κενά μεταξύ των θυρών ή των παραθύρων και των κουφωμάτων ή του δαπέδου.

Όταν δεν δημιουργείται κίνδυνος αερομεταφερόμενης επιμόλυνσης των τροφίμων, ορισμένα παράθυρα και πόρτες μπορεί να χρησιμοποιούνται για τον φυσικό αερισμό των χώρων. Όμως πρέπει να εξασφαλίζονται:

• Η αποτροπή εισόδου εντόμων υγειονομικής σημασίας και τρωκτικών.

• Η αποτροπή εισόδου σκόνης.

• Η αποτροπή όχλησης των περιοίκων.

Για τους παραπάνω λόγους θα πρέπει να καθορίζεται από την επιχείρηση ποιές πόρτες και παράθυρα θα ανοίγουν προς το ύπαιθρο και, αναλόγως των αναγκών, να χρησιμοποιούνται σε αυτά τεχνητοί φραγμοί όπως πλέγματα, αεροκουρτίνες ή άλλα ισοδύναμα μέσα. Δεν αποτελεί ορθή υγιεινή πρακτική η παραμονή ολόκληρης ή μέρους της πρόσοψης του οικήματος μονίμως ανοιχτή και η υγειονομική υπηρεσία μπορεί να απαιτεί την τοποθέτηση σταθερών (μη ανοιγόμενων) κουφωμάτων αν κρίνεται αναγκαίο για λόγους υγιεινής ή για λόγους Δημόσιας Υγείας. Κατά το σχεδιασμό της επιχείρησης πρέπει να λαμβάνονται υπόψη οι όροι της Υγειονομικής Διάταξης Α5/3010/1985, όπως εκάστοτε ισχύει, όσον αφορά τους περιορισμούς κατά τη χρήση μουσικής.

5. ΥΔΡΕΥΣΗ

Το νερό θα πρέπει να είναι κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση και να πληροί τους όρους της κείμενης νομοθεσίας.

Στις περιοχές που υπάρχει δημοτικό δίκτυο ύδρευσης, το νερό της επιχείρησης πρέπει να προέρχεται από αυτό και αυτό να αποδεικνύεται με την τήρηση στο αρχείο της επιχείρησης αντιγράφου του πιο πρόσφατου λογαριασμού.

Αν το νερό προέρχεται από ιδιωτική πηγή/γεώτρηση ή μεταφέρεται και αποθηκεύεται σε δεξαμενές, θα πρέπει να υποβάλλεται σε ενδεχόμενη επεξεργασία, ώστε να ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του νερού ανθρώπινης κατανάλωσης πριν χρησιμοποιηθεί και αυτό να αποδεικνύεται με την τήρηση σχετικού αρχείου μετρήσεων. Στην περίπτωση αυτή ο ιδιοκτήτης της επιχείρησης είναι ο «υπεύθυνος ύδρευσης» για την παρακολούθηση της ποιότητας του νερού ανθρώπινης κατανάλωσης της επιχείρησής του.

Σε όσες βρύσες της επιχείρησης απαιτείται, να υπάρχει ταυτόχρονη παροχή ζεστού και κρύου νερού με μεικτή. Αυτό είναι υποχρεωτικό τουλάχιστον για τις βρύσες του χώρου πλύσης σκευών, των αποχωρητηρίων και των νιπτήρων πλύσης χεριών του προσωπικού.

Αν χρησιμοποιείται ατμός σε επαφή με τρόφιμα ή για καθαριότητα, αυτός θα παράγεται από νερό κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση.

6. ΠΑΓΟΣ

Μια επιχείρηση που χρησιμοποιεί πάγο για ανάμιξη με τρόφιμα και ποτά (ροφήματα, ποτά, ορισμένα γλυκά ή φρουτοσαλάτες κ.λπ.) ή για ψύξη τροφίμων ή για διατήρηση τροφίμων (π.χ. βιτρίνες), πρέπει να εξασφαλίζει ότι το νερό από το οποίο παρασκευάζεται ο πάγος είναι κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση. Ο πάγος που χρησιμοποιείται για τους παραπάνω σκοπούς, θα χρησιμοποιείται και θα αποθηκεύεται όπως τα τρόφιμα που είναι έτοιμα για κατανάλωση. Θα λαμβάνονται τα απαραίτητα μέτρα έτσι ώστε να αποφεύγεται η επιμόλυνση με οποιονδήποτε τρόπο από το περιβάλλον, τον εξοπλισμό, τους εργαζόμενους ή άλλα τρόφιμα.

Αν υπάρχει μηχανή παρασκευής πάγου, αυτή πρέπει να είναι εγκατεστημένη σε χώρο εντός της επιχείρησης που δε θα επιτρέπει την επιμόλυνση του πάγου. Τα εσωτερικά τοιχώματα αυτής που έρχονται σε επαφή με τον πάγο, να διατηρούνται καθαρά και σε καλή κατάσταση και να ακολουθείται πρόγραμμα υγειονομικής συντήρησης - καθαρισμού και απολύμανσης.

Οι λαβίδες ή σέσουλες που χρησιμοποιούνται για τη λήψη του πάγου θα είναι από κατάλληλο, ανθεκτικό υλικό και θα διατηρούνται καθαρές. Οι λαβίδες ή σέσουλες δεν επιτρέπεται να αποθηκεύονται σε επαφή με τον πάγο, αλλά εντός κλειστών περιεκτών.

Τα δοχεία αποθήκευσης και σερβιρίσματος του πάγου θα είναι ανθεκτικά, λαμβάνοντας υπόψη τον αυξημένο κίνδυνο θραύσης τυχόν γυάλινων σκευών.

7. ΑΠΟΧΕΤΕΥΣΗ - ΣΤΕΡΕΑ ΚΑΙ ΥΓΡΑ ΑΠΟΒΛΗΤΑ

i) ΑΠΟΧΕΤΕΥΣΗ

Όταν υπάρχει κεντρικό αποχετευτικό δίκτυο, η σύνδεση με αυτό είναι υποχρεωτική. Όταν δεν υπάρχει αποχετευτικό δίκτυο εφαρμόζονται οι διατάξεις του εκάστοτε ισχύοντος Πολεοδομικού Κανονισμού.

Το αποχετευτικό σύστημα της επιχείρησης κατασκευάζεται κατά τρόπο που να διασφαλίζει ότι δεν επιμολύνονται τα τρόφιμα, άμεσα ή έμμεσα. Αυτό προϋποθέτει ότι:

• Η ροή των λυμάτων γίνεται από τις περιοχές υψηλότερου προς τις περιοχές χαμηλότερου επιπέδου υγιεινής.

• Αποκλείονται περιπτώσεις αντεπιστροφής λυμάτων

• Οι αγωγοί αποχέτευσης και γενικά το σύστημα αποχέτευσης της μονάδας επαρκούν για τις ανάγκες μέγιστης λειτουργίας της επιχείρησης.

Όλο το σύστημα αποχέτευσης συντηρείται τακτικά ώστε να εξασφαλίζεται η καλή λειτουργία του.

ii) ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΥΓΡΩΝ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ

Οι επιχειρήσεις μαζικής εστίασης που παράγουν απόβλητα μαγειρικών λιπών οφείλουν:

Να διαχωρίζουν τα χρησιμοποιημένα μαγειρικά λίπη και έλαια πριν αυτά εισέλθουν στο δίκτυο αποχέτευσης και να τα συλλέγουν προς αξιοποίηση ή διάθεση σύμφωνα με τα οριζόμενα στην Εθνική και Κοινοτική Νομοθεσία όπως κάθε φορά ισχύουν.

Να εγκαθιστούν και να λειτουργούν κατάλληλους λιποσυλλέκτες, ώστε όσα λίπη και έλαια δεν είναι δυνατό να διαχωριστούν στην πηγή τους να παγιδεύονται σε αυτούς.

Να συνάπτουν συμβάσεις με εγκεκριμένες επιχειρήσεις αποκομιδής λιπών και ελαίων.

Να τηρούν στο αρχείο καθαρισμού (συμβάσεις, παραστατικά) και λοιπά στοιχεία που να τεκμαίρουν την εφαρμογή των παραπάνω απαιτήσεων.

Να εξασφαλίζουν υγιεινό τρόπο αποθήκευσης των διαχωρισθέντων λιπών και ελαίων, ώστε να μην επιβαρύνονται οι χώροι, ο εξοπλισμός και τα τρόφιμα.

Να εγκαθιστούν τη δεξαμενή του λιποσυλλέκτη σύμφωνα με τα ισχύοντα διεθνή τεχνικά πρότυπα.

iii) ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΑ

Να υπάρχουν επαρκείς για τις ανάγκες της επιχείρησης κάδοι απορριμμάτων, που θα διαθέτουν κάλυμμα με ποδοκίνητο ή αυτόματο (π.χ. φωτοκύτταρο) μηχανισμό ανοίγματος και οι οποίοι θα χρησιμοποιούνται μόνο για το σκοπό αυτό, αποκλειόμενης κάθε άλλης χρήσης.

Οι κάδοι απορριμμάτων θα είναι από υλικό ανθεκτικό και εύκολα καθοριζόμενο.

Οι κάδοι απορριμμάτων θα τοποθετούνται σε σημεία που δε θα επηρεάζουν την υγιεινή των τροφίμων.

Να εξασφαλίζεται η έγκαιρη απομάκρυνση των απορριμμάτων ώστε να μη συσσωρεύονται στους κάδους. Τα απορρίμματα θα απομακρύνονται στο τέλος λειτουργίας κάθε ημέρας.

Οι κάδοι απορριμμάτων να παραμένουν κλειστοί όταν δεν χρησιμοποιούνται.

Ο καθαρισμός των κάδων απορριμμάτων εντάσσεται στο πρόγραμμα καθαριότητας της επιχείρησης και περιλαμβάνει και απολύμανση.

8. ΦΩΤΙΣΜΟΣ

Οι επιχειρήσεις να εξασφαλίζουν επαρκή φυσικό ή και τεχνητό φωτισμό σε όλους τους χώρους όπου επεξεργάζονται και αποθηκεύονται τρόφιμα. Πρέπει να υπάρχει δυνατότητα επαρκούς φωτισμού και των υπόλοιπων χώρων (τραπεζαρία, αποχωρητήρια, χώρος πλύσης σκευών κ.λπ.).

Ο φωτισμός στους χώρους διαχείρισης και αποθήκευσης τροφίμων πρέπει να προσομοιάζει το φυσικό φως, ώστε να γίνονται ευκολότερα αντιληπτές τυχόν αλλοιώσεις ή ελαττώματα των τροφίμων.

Η ένταση του φωτισμού θα πρέπει να είναι τέτοια που να επιτρέπει την ευχερή εκτέλεση των εργασιών, αλλά να μην προκαλεί θάμβωση.

Οι συσκευές φωτισμού θα πρέπει να εξασφαλίζουν προστασία από ενδεχόμενη έκρηξη ή θραύση του λαμπτήρα. Είναι πιθανό, ανάλογα με την επιχείρηση, να απαιτούνται ειδικοί τύποι λαμπτήρων σε σημεία του χώρου παραγωγής με ιδιαίτερη υγρασία ή μέσα σε θαλάμους ψύξης και κατάψυξης.

Τα καλύμματα των λαμπτήρων πρέπει να μπορούν να αφαιρούνται προκειμένου να καθαρίζονται.

9. ΑΕΡΙΣΜΟΣ

Ο αέρας σε όλους τους χώρους της επιχείρησης πρέπει να μπορεί να ανανεώνεται επαρκώς, ώστε να επιτυγχάνεται η μη συμπύκνωση υδρατμών στους τοίχους, τις οροφές και τον εξοπλισμό. Επίσης οι χώροι των εγκαταστάσεων πρέπει να αερίζονται επαρκώς για την πρόληψη της αερογενούς μετάδοσης λοιμογόνων παραγόντων αλλά και για να δημιουργείται ευχάριστη ατμόσφαιρα για τους θαμώνες και τους εργαζόμενους.

Όταν ο επαρκής εξαερισμός δε μπορεί να επιτευχθεί με φυσικό τρόπο, τότε θα εγκαθίσταται κατάλληλη μηχανολογική εγκατάσταση.

Πρέπει να λαμβάνεται μέριμνα ώστε να μη δημιουργούνται ρεύματα αέρα που επηρεάζουν δυσμενώς τους χώρους της επιχείρησης π.χ. από την αίθουσα πελατών προς την κουζίνα κ.λπ.

Απαιτείται αυτόνομο σύστημα τεχνητού εξαερισμού στα αποχωρητήρια, όταν δεν υπάρχει δυνατότητα φυσικού εξαερισμού.

Σε όλες τις περιπτώσεις ο εξαερισμός γίνεται προς τον εξωτερικό χώρο.

Όταν απαιτείται θα λαμβάνονται μέτρα για την αποφυγή πρόκλησης οχλήσεων στους περιοίκους από οσμές.

10. ΑΠΑΓΩΓΗ ΚΑΠΝΩΝ- ΑΕΡΙΩΝ ΚΑΥΣΕΩΣ

Η απαγωγή των καπνών, της αιθάλης και των αερίων καύσεως της καύσιμης ύλης, καθώς και των αερίων και οσμών που παράγονται κατά την παρασκευή φαγητών, ψήσιμο κρέατος κ.λπ., θα γίνεται πλήρως με ειδικό απορροφητικό σύστημα, ώστε αυτά να μη διαχέονται στο περιβάλλον και να μην ενοχλούνται οι πελάτες, οι εργαζόμενοι και οι περίοικοι.

Η χοάνη του ανωτέρω απαγωγικού συστήματος θα βρίσκεται πάνω από την εστία πυρός και θα είναι επαρκών διαστάσεων, ώστε να καλύπτεται όλη η επιφάνεια της εστίας. Το απαγωγικό σύστημα θα πρέπει να συντηρείται και να καθαρίζεται ανελλιπώς ώστε να εξασφαλίζεται η ικανοποιητική λειτουργία του και να αποτρέπονται κίνδυνοι επιμόλυνσης των τροφίμων.

Η επιχείρηση πρέπει να διαθέτει αποδεικτικό συντήρησης και καθαρισμού και καλής λειτουργίας του απαγωγικού συστήματος στο φάκελο της.

Η απαγωγή των αερίων καύσεως της καύσιμης ύλης, του καπνού κ.λπ. θα γίνεται μέσω της κεντρικής καπνοδόχου του κτιρίου, άλλως, αν αυτό δεν είναι δυνατό, θα τοποθετούνται εξωτερικοί απαγωγοί σωλήνες, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα από την ισχύουσα πολεοδομική νομοθεσία, οι οποίοι θα φθάνουν πάνω από την στέγη του κτιρίου, στο οποίο στεγάζεται το κατάστημα ή εργαστήριο, και σε ύψος κατάλληλα ψηλότερο από αυτήν ή, αν υπάρχει ψηλότερο γειτονικό κτίριο, υψηλότερα από τη στέγη του γειτονικού τούτου κτιρίου, ώστε να μην ενοχλούνται οι περίοικοι γενικά.

Στις περιπτώσεις που παρά τα ανωτέρω δημιουργούνται οχλήσεις στους περίοικους η επιχείρηση θα πρέπει να λαμβάνει όλα τα προβλεπόμενα τεχνικά μέτρα (φίλτρα, κ.λπ.) ώστε να διασφαλίζεται η αποφυγή οχλήσεων στους περίοικους.

Στις επιχειρήσεις στις οποίες χρησιμοποιούνται ηλεκτρικές εστίες ή ηλεκτρικοί κλίβανοι, ή ως καύσιμη ύλη χρησιμοποιείται υγραέριο ή φυσικό αέριο αντί του ανωτέρω απαγωγικού συστήματος μπορεί να επιτραπεί η εγκατάσταση ειδικού συστήματος (π.χ. φίλτρων ενεργού άνθρακα ή άλλου υλικού) κατάλληλου για την εξουδετέρωση των αερίων οσμών κ.λπ. και το οποίο θα πρέπει να συντηρείται ανελλιπώς ώστε να εξασφαλίζεται η κανονική λειτουργία του και το επιθυμητό αποτέλεσμα της όλης εγκατάστασης, δηλαδή η μη δημιουργία οχλήσεων.

Το είδος των φίλτρων και του όλου εν γένει συστήματος θα πρέπει να έχει σχεδιαστεί και μελετηθεί από υπεύθυνο μηχανικό και θα πρέπει να συντηρείται τακτικά, ώστε να εξασφαλίζεται η ικανοποιητική λειτουργία και να αποτρέπονται κίνδυνοι επιμόλυνσης των τροφίμων.

Να τηρούνται σχετικά αρχεία συντήρησης και καθαρισμού του συστήματος.

Από τα ανωτέρω εξαιρούνται συστήματα έψησης νέων τεχνολογιών που από τις προδιαγραφές τους δεν απαιτούν απαγωγικό σύστημα σύμφωνα με σχετική βεβαίωση του κατασκευαστή ή αρμόδιου μηχανικού.

11. ΑΠΟΧΩΡΗΤΗΡΙΑ

Σε κάθε επιχείρηση υγειονομικού ενδιαφέροντος πρέπει να υπάρχει ανάλογος αριθμός αποχωρητήριων για την εξυπηρέτηση του προσωπικού και των πελατών της.

Τα αποχωρητήρια και οι προθάλαμοι (επιτρέπεται κοινός προθάλαμος) πρέπει να διαθέτουν υδραυλική εγκατάσταση, συνδεδεμένη με κατάλληλο αποχετευτικό σύστημα.

Θα υπάρχει επαρκής αριθμός νιπτήρων με υγειονομικά αποδεκτό μηχανισμό, οι οποίοι θα είναι εγκατεστημένοι στους προθαλάμους των αποχωρητηρίων και εφοδιασμένοι με τα απαραίτητα για το πλύσιμο και το στέγνωμα των χεριών καθώς και κατάλληλοι κάδοι απορριμμάτων.

Σε μικρές επιχειρήσεις που δεν εξυπηρετούν καθήμενους πελάτες δύναται η λειτουργία αποχωρητηρίου χωρίς προθάλαμο με την προϋπόθεση ο νιπτήρας για το πλύσιμο των χεριών να βρίσκεται εντός του αποχωρητηρίου.

Στα αποχωρητήρια να υπάρχουν κατάλληλοι κάδοι απορριμμάτων με ποδοκίνητο μηχανισμό καθώς και άγκιστρο για τοποθέτηση προσωπικών αντικειμένων.

Η κατασκευή των χώρων των αποχωρητηρίων και των προθαλάμων τους πρέπει να είναι σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία, οι χώροι αυτοί να διατηρούνται σε καλή κατάσταση, να είναι καθαροί, απαλλαγμένοι από μύγες και άλλα βλαβερά έντομα και οι τοίχοι τους να είναι υπενδεδυμένοι με λεία και αδιαπότιστα υλικά.

Τα παράθυρα να καλύπτονται μόνιμα με κατάλληλο προστατευτικό πλέγμα για να εμποδίζεται η είσοδος εντόμων υγειονομικής σημασίας.

Ο καθαρισμός και η απολύμανση των αποχωρητηρίων και των προθαλάμων τους να γίνεται με ευθύνη του καταστηματάρχη ή του νόμιμου εκπροσώπου του.

Όλοι οι χώροι των αποχωρητηρίων και των προθαλάμων τους να φωτίζονται και να αερίζονται επαρκώς, είτε φυσικά είτε τεχνητά. Για τον τεχνητό αερισμό θα τοποθετείται υποχρεωτικά κατάλληλη εγκατάσταση αερισμού (σωλήνας απαγωγής επαρκούς διαμέτρου με εξαεριστήρα).

Από την υποχρέωση να διαθέτουν αποχωρητήρια απαλλάσσονται:

α. Οι μικρές επιχειρήσεις, που λειτουργούν σε μέγαρα, απασχολούν μέχρι τρία άτομα προσωπικό και εξυπηρετούν το προσωπικό των γραφείων και καταστημάτων, που στεγάζονται σ’ αυτά, εφόσον δεν διαθέτουν τραπέζια και καθίσματα για την παραμονή των πελατών και υπάρχει δυνατότητα εξυπηρετήσεως του προσωπικού τους σε αποχωρητήρια του μεγάρου.

β. Οι επιχειρήσεις δημοτικών ή κοινοτικών Αγορών ή εμπορικών κέντρων, το προσωπικό και οι πελάτες των οποίων μπορούν να εξυπηρετούνται στα κοινόχρηστα αποχωρητήρια, εφόσον το δικαίωμα χρήσης των αποχωρητηρίων προκύπτει από σύμβαση ή τον κανονισμό του κτιρίου.

γ. Οι επιχειρήσεις που εξυπηρετούν καθήμενους πελάτες, όσον αφορά στην ύπαρξη αποχωρητηρίου προσωπικού, αν απασχολούνται σ’ αυτές λιγότερα από 5 (πέντε) άτομα (ανά βάρδια) το προσωπικό θα μπορεί να χρησιμοποιεί τα αποχωρητήρια των πελατών.

δ. Επιχειρήσεις ενταγμένες σε συγκροτήματα (εμπορικά κέντρα, συγκροτήματα ομοειδών δραστηριοτήτων ή άλλες μορφές πολλαπλής εγκατάστασης) που παρέχουν γενικές διευκολύνσεις και βοηθητικούς χώρους (αποχωρητήρια κ.λπ.), εφόσον υπάρχει σχετική σύμφωνη γνώμη από τον εκπροσωπούντα το συγκρότημα, και οι χώροι αυτοί επαρκούν για το εξυπηρετούμενο κοινό και προσωπικό. Δεν απαιτείται σύμφωνη γνώμη εφόσον το δικαίωμα χρήσης των αποχωρητηρίων κ.λπ. προκύπτει από σύμβαση ή κανονισμό του κτιρίου.

ε. Οι επιχειρήσεις αρκετά περιορισμένης έκτασης χωρίς καθήμενους πελάτες με την προϋπόθεση ότι το προσωπικό τους θα εξυπηρετείται σε υπάρχον εντός του ιδίου κτιρίου ή σε μικρή απόσταση από αυτό αποχωρητήριο, ιδιωτικό ή κοινόχρηστο, για το οποίο ο επιχειρηματίας έχει δικαίωμα χρήσης. Γενικά, όλοι οι χώροι των αποχωρητηρίων και των προθαλάμων τους να είναι επαρκών διαστάσεων ώστε να εξασφαλίζονται οι όροι υγιεινής και να είναι κατασκευασμένοι σύμφωνα με τις ισχύουσες Διατάξεις της πολεοδομικής και Πυροσβεστικής υπηρεσίας.

Σε ιδιαίτερες περιπτώσεις, όταν δεν είναι τεχνικά δυνατή η κατασκευή αποχωρητηρίων μέσα στην επιχείρηση επιτρέπεται η κατασκευή αυτών εκτός της επιχείρησης σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία. Τα αποχωρητήρια αυτά θα αποτυπώνονται στο σχεδιάγραμμα κάτοψης της επιχείρησης και η λειτουργία τους θα αφορά αποκλειστικά την συγκεκριμένη επιχείρηση.

Οι επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών που εξυπηρετούν καθήμενους πελάτες πρέπει να διαθέτουν και αποχωρητήρια για ΑΜΕΑ σύμφωνα με την ισχύουσα Πολεοδομική Νομοθεσία όπου αυτό προβλέπεται, τα οποία δύναται να συνυπολογίζονται στον συνολικό αριθμό χώρων υγιεινής που επιβάλλονται ανά χρήση. Ο αριθμός αποχωρητηρίων καθορίζεται ανάλογα με τον αριθμό των καθήμενων πελατών, που είναι δυνατόν να εξυπηρετηθούν στην επιχείρηση (δυναμικότητα) ή των απασχολουμένων στην επιχείρηση, σύμφωνα με τον σχετικό πίνακα:

| Αριθμός εξυπηρετουμένων ατόμων | → | Απαραίτητος αριθμός αποχωρητηρίων |
|---|---|---|
| Μέχρι 40 | → | Ένα αποχωρητήριο (ανδρών και γυναικών) |
| Από 41 - 120 | → | Δύο αποχωρητήρια (1 ανδρών και 1 γυναικών) |
| Από 121 - 250 | → | Τέσσερα αποχωρητήρια (2 ανδρών και 2 γυναικών) |
| 251 - 500 | → | Έξι αποχωρητήρια (3 ανδρών και 3 γυναικών) |

Από 501 και πάνω εξυπηρετούμενα άτομα, για κάθε μια επί πλέον 500/άδα ατόμων, ή μέρος αυτής, δύο αποχωρητήρια επί πλέον των απαιτουμένων για τα 500 άτομα. Ως μέρος της 500/άδας ατόμων θα θεωρείται ο αριθμός ατόμων μεταξύ 100 και 500.

Αν τα αποχωρητήρια ανδρών υπερβαίνουν τα δύο, η Υγειονομική Υπηρεσία μπορεί, κατά την κρίση της, να επιτρέψει την αντικατάσταση κατά το ένα τρίτο αυτών με ουρητήρια υγιεινού τύπου.

Τα αποχωρητήρια του προσωπικού θα είναι ανάλογα με τον αριθμό των εργαζομένων ατόμων κατά βάρδια.

| | |
|---|---|
| Μέχρι 15 άτομα: | 1 αποχωρητήριο |
| Από 16 - 40 άτομα: | 2 αποχωρητήρια |
| Από 41 - 70 άτομα: | 3 αποχωρητήρια |
| Από 71 -100 άτομα: | 4 αποχωρητήρια |

Πάνω από 100 άτομα και για κάθε επιπλέον 50άδα, ένα αποχωρητήριο πέραν των προβλεπόμενων για τα 100 άτομα.

Η κατά φύλο κατανομή του αριθμού των αποχωρητηρίων θα γίνεται ανάλογα με τον αριθμό των συνήθως απασχολουμένων στην επιχείρηση.

Οι ανωτέρω αριθμοί επιδέχονται αυξομείωση κατά προσέγγιση έως 5%.

12. ΑΠΟΔΥΤΗΡΙΑ

Σε όλες τις επιχειρήσεις που απαιτείται ενδυμασία εργασίας και απασχολούν έως- έξι -άτομα προσωπικό κατά βάρδια απαιτείται η ύπαρξη ενός ερμαρίου για κάθε εργαζόμενο για τη φύλαξη της στολής εργασίας και των προσωπικών του ειδών. Τα ερμάρια δεν θα έχουν άμεση επαφή με τους χώρους των τροφίμων. Στις επιχειρήσεις που απασχολούν επτά και άνω άτομα προσωπικό κατά βάρδια απαιτείται η ύπαρξη χώρου αποδυτηρίων, εντός του οποίου θα υπάρχουν ερμάρια (ένα ανά εργαζόμενο) και ο οποίος θα πρέπει να είναι διαφορετικός για κάθε φύλο. Οι επιχειρήσεις της κατηγορίας Ι υποχρεούνται να έχουν ιδιαίτερο χώρο αποδυτηρίων ανεξαρτήτως αριθμού εργαζομένων. Εξαιρούνται οι επιχειρήσεις ενταγμένες σε συγκροτήματα (εμπορικά κέντρα, συγκροτήματα ομοειδών δραστηριοτήτων ή άλλες μορφές πολλαπλής εγκατάστασης) που παρέχουν γενικές διευκολύνσεις και βοηθητικούς χώρους (αποδυτήρια κ.λπ.), εφόσον υπάρχει σχετική σύμφωνη γνώμη από τον εκπροσωπούντα το συγκρότημα, και οι χώροι αυτοί επαρκούν για το εξυπηρετούμενο κοινό και προσωπικό.

13. ΧΗΜΙΚΑ-ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΑΠΟΧΩΡΗΤΗΡΙΑ

Είναι δυνατή η χρήση χημικών-βιολογικών αποχωρητήριων σε προσωρινές εγκαταστάσεις, σε λαϊκές αγορές, σε παραθαλάσσιους χώρους, σε αρχαιολογικούς χώρους, σε αγροτικές περιοχές, σε υπαίθριους παιδότοπους, σε υπαίθριους χώρους εκδηλώσεων και γενικά σε χώρους όπου από την πολεοδομική ή άλλη νομοθεσία δεν επιτρέπεται η κατασκευή αποχωρητηρίων υπό τις ακόλουθες προϋποθέσεις:

Η τοποθέτηση των χημικών-βιολογικών αποχωρητήριων πρέπει να διασφαλίζει την προστασία της Δημόσιας Υγείας, η διάθεση των λυμάτων τους να γίνεται σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία και να καθαρίζονται σε καθημερινή βάση.

Τα ανωτέρω αποχωρητήρια στο αρχείο καθαριότητας να διαθέτουν βεβαίωση πιστοποίησης της εταιρείας κατασκευής καθώς και βεβαίωση του τρόπου μεταφοράς και διάθεσης των λυμάτων σε αδειοδοτημένη εγκατάσταση επεξεργασίας λυμάτων.

Θα ορίζεται υπεύθυνος καθαριότητας.

Σε περίπτωση ενοικιαζόμενων αποχωρητηρίων να υποβάλλεται και η σύμβαση ενοικίασής τους.

14. ΣΚΥΛΟΙ ΒΟΗΘΕΙΑΣ - ΣΚΥΛΟΙ ΟΔΗΓΟΙ

α) Επιτρέπεται η είσοδος σκύλων βοηθείας, που συνοδεύουν- άτομα με προβλήματα όρασης ή άτομα με αναπηρία, δηλαδή εκπαιδευμένων και εκπαιδευόμενων σκύλων οδηγών ατόμων με προβλήματα όρασης και σκύλων βοηθείας ατόμων με αναπηρίες, που συνοδεύονται από τους εκπαιδευτές τους ή τον ανάδοχό τους σε αίθουσες πελατών των επιχειρήσεων υγειονομικού ενδιαφέροντος που λειτουργούν αυτόνομα ή εντάσσονται σε άλλες ιδιωτικές εγκαταστάσεις ή υπηρεσίες (εδ. β, γ, δ, παρ. 7, άρθρου 16, ν. 3868 (ΦΕΚ 129/τ.Α΄/3-8-2010).

Επίσης την ίδια δυνατότητα πρόσβασης σε ανάλογες εγκαταστάσεις επιχειρήσεων και υπηρεσιών έχουν και οι σκύλοι που βρίσκονται σε διαδικασία ή πρόγραμμα εκπαίδευσης, ως σκύλοι βοηθείας σκύλοι ατόμων με προβλήματα όρασης ή σκύλοι βοηθοί ατόμων με αναπηρίες (αρ. 32, ν. 4238 (ΦΕΚ 38/τ.Α΄/17-2-2014).

β) Τα άτομα που χρησιμοποιούν ή εκπαιδεύουν το σκύλο βοηθείας που τους συνοδεύει, θα πρέπει να λαμβάνουν κάθε μέτρο αποφυγής όχλησης των πελατών από το ζώο και να φέρουν μαζί τους τα πιστοποιητικά που πιστοποιούν την υγεία του ζώου, ότι βρίσκεται σε διαδικασία ή πρόγραμμα εκπαίδευσης, την επάρκεια εκπαίδευσης του καθώς και το δικαίωμα χρήσης/συνοδείας αυτού (π.χ. βιβλιάριο υγείας του σκύλου, τσιπ, κάρτα ή βεβαίωση από φορέα ότι ο σκύλος είναι υπό εκπαίδευση ή έχει εκπαίδευση και ταυτότητα χρήστη του ζώου, κ.λπ.)

## Άρθρο 6
## ΑΡΧΕΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ

Όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών υποχρεούνται να τηρούν τα κατάλληλα αρχεία τεκμηρίωσης διαδικασιών σύμφωνα με το άρθρο 5 του Κανονισμού 852/04 Ε.Ε, ανάλογα με τη φύση και το μέγεθος της επιχείρησης.

Αρχείο 1ο ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ - ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ Περιέχει:

α. Αποδεικτικό υποβολής γνωστοποίησης (άδεια λειτουργίας για τα κέντρα διασκέδασης), κατόψεις/τομές σχεδιαγραμμάτων μηχανικού και διαγράμματα ροής των εργασιών της επιχείρησης με περιγραφική έκθεση όπου απαιτείται.

β Αντίγραφο κατάστασης απασχολούμενου προσωπικού, πιστοποιητικά υγείας του προσωπικού καθώς και πιστοποιητικά εκπαίδευσης αυτών, σε θέματα Υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων, σύμφωνα με το επίπεδο που αντιστοιχεί σε κάθε ειδικότητα, όπως προβλέπεται στην εκάστοτε ισχύουσα Εθνική Νομοθεσία.

γ. Για την χρήση μουσικής ή μουσικών οργάνων σε υπαίθριο χώρο και στα κέντρα διασκέδασης, τις απαιτούμενες τεχνικές εκθέσεις.

δ. Αποδεικτικό καθαρισμού, συντήρησης και καλής λειτουργίας του απαγωγικού συστήματος όπου απαιτείται.

Αρχείο 2ο ΝΕΡΟΥ Περιέχει αποδεικτικά στοιχεία του τρόπου υδροδότησης της επιχείρησης και όπου απαιτείται αποτελέσματα δειγματοληψίας.

Αρχείο 3ο ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ - ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗΣ: Περιέχει το πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης της επιχείρησης τροφίμων και ποτών καθώς και των οχημάτων μεταφοράς τροφίμων και ποτών, τα χρησιμοποιούμενα καθαριστικά και απολυμαντικά, με τα αντίστοιχα πιστοποιητικά, για τη χρήση τους, σε χώρους τροφίμων.

Αρχείο 4ο ΑΠΕΝΤΟΜΩΣΗΣ ΜΥΟΚΤΟΝΙΑΣ: Περιέχει τη σύμβαση με αδειοδοτημένη εταιρεία καταπολέμησης εντόμων και τρωκτικών, τις εγκρίσεις κυκλοφορίας και τις τεχνικές προδιαγραφές των σκευασμάτων που χρησιμοποιούνται, το πρόγραμμα καταπολέμησης τρωκτικών και εντόμων, κάτοψη ή σκαρίφημα της επιχείρησης όπου θα απεικονίζονται οι δολωματικοί σταθμοί ή οι σταθμοί παρακολούθησης που έχουν τοποθετηθεί και τα έντυπα αποτελεσματικότητας/τεκμηρίωσης των εφαρμογών.

Αρχείο 5ο ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ: Περιέχει τα στοιχεία τεκμηρίωσης της παρακολούθησης της θερμοκρασίας σε όλα τα στάδια (ψυγεία, καταψύκτες, θερμοθάλαμοι, μαγείρεμα, κ.λπ.).

Αρχείο 6ο ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ: Αναφέρονται οι προμηθευτές της επιχείρησης και υπάρχουν τα σχετικά συνοδευτικά δελτία αποστολής των προϊόντων και πρώτων υλών, τα απαιτούμενα στοιχεία για τον έλεγχο της ιχνηλασιμότητας καθώς και κάθε άλλο στοιχείο που προβλέπεται από την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία για την προστασία της Δημόσιας Υγείας.

Άρθρο 7
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΜΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Για την εφαρμογή αυτού του άρθρου ισχύουν οι ορισμοί του άρθρου 14 του Κανονισμού 178/2002 Ε.Ε για το χαρακτηρισμό των τροφίμων και του άρθρου 1 του ν. 4235 (ΦΕΚ 32/11-2-2014) όπως κάθε φορά ισχύει.

Όλα τα τρόφιμα που παρασκευάζονται, επεξεργάζονται, συσκευάζονται, εισάγονται, συντηρούνται ή διακινούνται ή αποθηκεύονται ή γενικά προσφέρονται στην κατανάλωση πρέπει να είναι ασφαλή για την Δημόσια Υγεία.

Γενικά απαγορεύεται η παρασκευή, διανομή, μεταφορά και έκθεση προς πώληση μη ασφαλών και μη κανονικών τροφίμων, ακατάλληλων για ανθρώπινη κατανάλωση, νοθευμένων τροφίμων και επιβλαβών για την υγεία.

Σε αυτές τις περιπτώσεις εφαρμόζονται τα διοικητικά μέτρα οι διαδικασίες και οι κυρώσεις που προβλέπει ο ν. 4235 (ΦΕΚ 32/11-2-2014), όπως κάθε φορά ισχύει.

Οι υγειονομικές υπηρεσίες προβαίνουν στη διενέργεια δειγματοληψίας για τη διεξαγωγή των αναγκαίων κατά περίπτωση εργαστηριακών ελέγχων, όπου αυτό απαιτείται.

Οι περιέκτες των τροφίμων και γενικά τα υλικά σε επαφή με τρόφιμα πρέπει να είναι τέτοιας φύσης ώστε να πληρούνται οι απαιτήσεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και της ισχύουσας Ενωσιακής Νομοθεσίας.

Άρθρο 8
ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΥΓΕΙΑΣ - ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ

Όσοι ασκούν ή επιθυμούν να ασκήσουν το επάγγελμα του χειριστή τροφίμων ή ποτών, ή να εργαστούν σε επιχειρήσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με πιστοποιητικό υγείας σύμφωνα με την Υγειονομική Διάταξη υπ’ αριθμ. Υ1γ/Γ.Π/οικ 35797 (ΦΕΚ 1199/τ.Β΄/11-4-2012) όπως κάθε φορά ισχύει.

Επιπλέον θα πρέπει:

• Να φροντίζουν την υγεία τους.

• Να αναφέρουν στον προϊστάμενό τους πιθανή ασθένειά τους (γαστρεντερικά προβλήματα, πονόλαιμο, βήχα, εκκρίσεις από μύτη ή μάτια, τροφική δηλητηρίαση, κ.α). Σε αυτές τις περιπτώσεις απαγορεύεται η παραμονή σε χώρους που διαχειρίζονται τρόφιμα (π.χ. προετοιμασία, επεξεργασία, διάθεση).

• Να επιστρέφουν στην εργασία τους μόνο με ιατρική βεβαίωση.

• Να καλύπτουν τις πληγές, εγκαύματα, δερματικές μολύνσεις, με έντονα χρωματιστό αδιάβροχο επίδεσμο.

Επίσης σύμφωνα με το Κεφάλαιο VIII του Κανονισμού (ΕΚ) 852/2004 απαιτείται υψηλός βαθμός ατομικής καθαριότητας από κάθε πρόσωπο που εργάζεται σε χώρους τροφίμων και θα πρέπει:

• Να φορά κατάλληλο, καθαρό και, όταν είναι αναγκαίο, προστατευτικό ρουχισμό.

• Να τηρεί τους κανόνες και διαδικασίες ατομικής υγιεινής με σκοπό τη μείωση της πιθανότητας επιμόλυνσης των τροφίμων (μικροβιολογική, φυσική, χημική επιμόλυνση) άμεσα ή έμμεσα.

• Να έχει καλές συνήθειες (να πλένει τα χέρια πριν αναλάβει εργασία, να φορά πάντα καθαρή ποδιά, να μη φορά κοσμήματα όπως (ρολόγια, σκουλαρίκια, δακτυλίδια, βραχιόλια κ.α), να έχει κοντά και καθαρά νύχια και όχι βαμμένα ή πρόσθετα νύχια.

• Να χειρίζεται σωστά τα τρόφιμα και να συνεργάζεται προς όφελος της υγιεινής και ασφάλειας αυτών.

• Να έχει συνειδητοποιήσει ότι πρέπει να πλένει τα χέρια του και ότι μετά το πλύσιμο των χεριών ακολουθεί πάντα η απολύμανσή τους με κατάλληλο απολυμαντικό.

• Όταν χρησιμοποιούνται γάντια αυτά δεν υποκαθιστούν το πλύσιμο των χεριών, ενώ συνιστάται να τα αλλάζει όταν λερωθούν ή σχιστούν, ή όταν αλλάξει η εργασία το είδος του τροφίμου που χειρίζεται (π.χ. από ωμό κρέας σε έτοιμο για κατανάλωση τρόφιμο).

Άρθρο 9
ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων και ποτών πρέπει να εξασφαλίζουν ότι:

Συμμορφώνονται ως προς τις απαιτήσεις της υπουργικής απόφασης 14708/2007 (ΦΕΚ 1616/τ.Β΄/17-8-2007) όπως κάθε φορά ισχύει και ειδικότερα:

• Οι χειριστές τροφίμων εκπαιδεύονται σχετικά με την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων ανάλογα με το αντικείμενο δραστηριότητας της επιχείρησης και τις εκτελούμενες εργασίες.

• Οι υπεύθυνοι για την κατάρτιση και τη διατήρηση της διαδικασίας βάσει των αρχών HACCP ή για την εφαρμογή των σχετικών οδηγών ορθής πρακτικής εκπαιδεύονται κατάλληλα για την εφαρμογή τους.

• Υπάρχει συμμόρφωση προς όλες τις απαιτήσεις της Εθνικής Νομοθεσίας, όπως κάθε φορά ισχύει, σχετικά με τα εκπαιδευτικά προγράμματα για τους χειριστές τροφίμων ή για ειδικά εκπαιδευτικά προγράμματα για τα πρόσωπα που απασχολούνται σε ορισμένους κλάδους τροφίμων.

Η εκπαίδευση του προσωπικού πρέπει να τεκμηριώνεται με κατάλληλο αρχείο που θα διατηρείται στο φάκελο του προσωπικού, σύμφωνα με το άρθρο 6 της παρούσας.

Άρθρο 10
ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ
ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ

Οι επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών όπως ορίζονται στο άρθρο 2 της παρούσας κατατάσσονται ανάλογα με το είδος της δραστηριότητάς τους στις παρακάτω κατηγορίες I έως IV:

Κατηγορία I - Επιχειρήσεις Παρασκευής ή και Συσκευασίας.

Κατηγορία II - Διανομείς (Αποθήκευση-Χονδρική πώληση) και Μεταφορείς (Οχήματα μεταφοράς).

Κατηγορία III- Επιχειρήσεις Λιανικού Εμπορίου.

Κατηγορία Iv- Επιχειρήσεις Μαζικής εστίασης.

Για όλες τις ανωτέρω κατηγορίες θα τηρούνται οι Ευρωπαϊκοί Κανονισμοί και η τεκμηρίωση εκ μέρους τη επιχείρησης ότι διασφαλίζεται η υγιεινή και ασφάλεια:

α) των παραγομένων ή προσφερομένων τροφίμων σε όλες τις φάσεις της παραγωγικής αλυσίδας (από την παραγωγή μέχρι και την κατανάλωση),

β) των παρεχόμενων υπηρεσιών,

γ) προϋποθέσεις λειτουργίας του άρθρου 5 και τις ειδικότερες διατάξεις για κάθε δραστηριότητα.

Οι ως άνω κατηγορίες επιχειρήσεων τροφίμων και ποτών μπορούν να λειτουργούν ως μικτές ή παράλληλα με άλλες δραστηριότητες εμπορικές ή μη, εκτός αν δεν επιτρέπεται από άλλες ειδικότερες διατάξεις.

Στη περίπτωση αυτή θα λειτουργούν σε χώρο σαφώς ή νοητά διαχωρισμένο, ανάλογα με την επικινδυνότητα της δραστηριότητας και με την προϋπόθεση ότι διασφαλίζεται η υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων και αποφεύγεται η διασταυρούμενη επιμόλυνση.

Οι παραπάνω κατηγορίες δεν είναι εξαντλητικές και επιτρέπεται η διεύρυνση αυτών εφόσον υπάρξουν νέες ή τροποποιημένες παραγωγικές διαδικασίες.

Επιτρέπεται να λειτουργούν επιχειρήσεις παροχής υπηρεσιών υγειονομικού ενδιαφέροντος ή μη, εντός επιχειρήσεων τροφίμων και ποτών (κατάστημα εντός καταστήματος) και αντιστρόφως, εφόσον υπάρχει επαρκής χώρος σαφώς ή νοητά διαχωρισμένος ανάλογα με το βαθμό επικινδυνότητας της δραστηριότητας και δεν δημιουργείται κίνδυνος διασταυρούμενης επιμόλυνσης.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II
ΕΙΔΙΚΟΙ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΚΑΙ
ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ
ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ

Άρθρο 11
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ I
Επιχειρήσεις Παρασκευής ή και Συσκευασίας.

Οι επιχειρήσεις του παρόντος άρθρου, όπως αυτές ορίζονται στο άρθρο 2 της παρούσας πρέπει να διαθέτουν τους παρακάτω αναφερόμενους χώρους και εξοπλισμό:

Α. Επιχειρήσεις παρασκευής.

1) Χώροι

α. Χώρος παραλαβής και αποθήκευσης πρώτων υλών και υλικών συσκευασίας.

Η κατασκευή και ο εξοπλισμός της αποθήκης να διασφαλίζει την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων. Όπου απαιτούνται ψυκτικοί θάλαμοι να είναι επαρκούς χωρητικότητας με δυνατότητα παρακολούθησης θερμοκρασιών και σε εφαρμογή των όρων και προϋποθέσεων του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. Οι περιέκτες τροφίμων για την φύλαξη χύδην πρώτων υλών πρέπει να τηρούν της εθνικές και κοινοτικές διατάξεις.

Να λαμβάνονται κατάλληλα μέτρα για τον αερισμό και την τήρηση κατάλληλης θερμοκρασίας και υγρασίας στον χώρο της αποθήκης, με μηχανολογικό εξοπλισμό, όπου απαιτείται.

Όλες οι πρώτες ύλες θα προέρχονται από αξιόπιστους προμηθευτές σύμφωνα με τον Ε.Κ 852/2004 και τους αντίστοιχους κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής.

Θα πρέπει να προβλέπεται ιδιαίτερος χώρος για την τοποθέτηση των προϊόντων που προορίζονται για επιστροφή, καταστροφή κ.λπ. κατά τρόπο ώστε να μην επηρεάζονται τα ασφαλή τρόφιμα. Στο χώρο αυτό θα υπάρχει ανάλογη σήμανση.

Απαγορεύεται η αποθήκευση μη ασφαλών, επιβλαβών για την υγεία τροφίμων με ασφαλή τρόφιμα και αυτά θα απομακρύνονται το ταχύτερο δυνατό από την εγκατάσταση. Μέχρι την απομάκρυνση μπορούν να διατηρούνται σε απομονωμένο χώρο κατά τρόπο ώστε να μην είναι δυνατό να επηρεαστούν άμεσα ή έμμεσα τα ασφαλή τρόφιμα.

β. Χώρος παρασκευής και επεξεργασίας.

Ο εξοπλισμός στο χώρο παρασκευής και επεξεργασίας θα είναι από κατάλληλο και υγειονομικά αποδεκτό υλικό. Ειδικά ο εξοπλισμός που προβλέπεται να έρχεται σε επαφή με τρόφιμα πρέπει να είναι από υλικό κατάλληλο για τρόφιμα κατά τις ισχύουσες Εθνικές και Ενωσιακές διατάξεις.

Να λαμβάνονται κατάλληλα μέτρα για τον αερισμό του χώρου και όπου αυτός γίνεται με ανοίγματα (παράθυρα, πόρτες κ.λπ.) σε αυτά θα τοποθετείται κατάλληλο προστατευτικό πλέγμα για να μπορούν να καθαρίζονται.

Στο χώρο αυτό να υπάρχει νιπτήρας με ποδοκίνητο ή αυτοματοποιημένο σύστημα για το πλύσιμο των χεριών του προσωπικού.

Η διασταυρούμενη επιμόλυνση πρέπει να αποφεύγεται με βάση τους κανόνες ορθής υγιεινής και βιομηχανικής πρακτικής.

Ο χώρος παρασκευής και επεξεργασίας να είναι επαρκής προκειμένου να εξασφαλίζεται η ασφαλής παραγωγή των τροφίμων.

Η προετοιμασία των επεξεργασμένων και των ανεπεξέργαστων προϊόντων θα γίνεται σε σαφώς διαχωρισμένο χώρο από τον χώρο όπου γίνεται η θερμική επεξεργασία ή η τυποποίηση.

Θα υπάρχει ο ανάλογος σε σχέση με τους εκτελούμενους χειρισμούς και τη δυναμικότητα της επιχείρησης αριθμός πάγκων εργασίας, ώστε να διασφαλίζεται ο υγιεινός χειρισμός και ο αποκλεισμός τυχόν διασταυρούμενης επιμόλυνσης των τροφίμων.

Η μεριδοποίηση προϊόντων πρέπει να γίνεται σε ιδιαίτερο, σαφώς διαχωρισμένο χώρο της επιχείρησης εκτός των περιπτώσεων που από το διάγραμμα ροής προκύπτει ότι μπορεί να γίνεται σε νοητά διαχωρισμένο χώρο του χώρου παρασκευής και επεξεργασίας.

Στις επιχειρήσεις του παρόντος άρθρου που παράγουν τυποποιημένα προϊόντα θα πρέπει να υπάρχει επαρκής χώρος για την τυποποίηση.

Ο χώρος τυποποίησης θα περιλαμβάνει όλο τον απαραίτητο εξοπλισμό και τα μηχανικά μέσα για την ρύθμιση κατάλληλων συνθηκών περιβάλλοντος, με σκοπό την διασφάλιση της ασφάλειας των τροφίμων.

γ. Χώρος πλύσεως σκευών/τροφίμων.

Ο χώρος πλύσης των σκευών καθώς και των αντικειμένων που χρησιμοποιούνται κατά τη διάρκεια των εργασιών θα είναι ανάλογος και κατάλληλος ώστε να επιτυγχάνεται ο αποτελεσματικός καθαρισμός και η απολύμανση τους, ενώ η χωροθέτηση του εν λόγω χώρου θα πρέπει να συμβάλλει στην αποφυγή του κινδύνου της διασταυρούμενης επιμόλυνσης των τροφίμων. Όλα τα σκεύη που χρησιμοποιούνται θα φυλάσσονται μετά τον καθαρισμό τους σε κλειστές προθήκες ή σε κατάλληλα ράφια.

Για την πλύση τροφίμων θα πρέπει να υπάρχει ένα τουλάχιστον διπλό βαθύ σύστημα νεροχυτών. Αντίστοιχα για τη πλύση σκευών πρέπει να υπάρχει τουλάχιστον ένα διπλό βαθύ σύστημα νεροχυτών ή ένας βαθύς νεροχύτης και πλυντήριο.

δ. Χώρος αποθήκης ετοίμων προϊόντων: Όταν η αποθήκευση αφορά συσκευασμένα τρόφιμα (αποθήκη μονάδας επεξεργασίας και συσκευασίας τροφίμων) οι απαιτήσεις είναι οι ίδιες με αυτές που περιγράφονται στις αποθήκες. Σε κάθε άλλη περίπτωση στον χώρο αυτό θα υπάρχουν ράφια, κλειστές προθήκες και ψυκτικοί θάλαμοι όπου αυτοί απαιτούνται.

Αν από το διάγραμμα ροής προβλέπεται θερμή διατήρηση των τροφίμων μέχρι την διάθεση στον πελάτη τότε θα πρέπει να υπάρχει επαρκής υποδομή αποτελούμενη από θερμοθαλάμους, ή άλλη θερμαινόμενη συσκευή. Αυτές οι συσκευές θα πρέπει να έχουν ικανότητα συνεχούς διατήρησης του εσωτερικού των τροφίμων σε θερμοκρασία ανώτερη των 60° C ανάλογα με το είδος του τροφίμου, ο αριθμός και η χωρητικότητά τους θα είναι ανάλογης δυναμικότητας.

Οι χώροι, τα μέσα και οι συσκευές αποθήκευσης τελικών προϊόντων θα είναι διαφορετικά από τους χώρους αποθήκευσης πρώτων και ενδιάμεσων υλών.

Θα πρέπει να λαμβάνονται μέτρα για τον αερισμό και τον φωτισμό του χώρου με μηχανολογικό εξοπλισμό, όπου απαιτείται ώστε να εξασφαλίζονται σταθερές συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας, κατάλληλες για τα παραγόμενα προϊόντα.

ε. Χώρος διάθεσης ή διανομής ετοίμων προϊόντων.

Στο χώρο αυτό θα υπάρχουν ράφια, κλειστές προθήκες ή ψυκτικοί θάλαμοι όπου απαιτείται και γενικά θα λαμβάνονται όλα τα κατάλληλα μέτρα ώστε να εξασφαλίζεται η ασφάλεια και η ποιότητα των προς διάθεση προϊόντων.

2) Εξοπλισμός

Οι επιχειρήσεις του παρόντος άρθρου πρέπει να διαθέτουν τον απαραίτητο εξοπλισμό και τα απαραίτητα σκεύη για την επεξεργασία των τροφίμων σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.

Ο χρησιμοποιούμενος εξοπλισμός πρέπει να επιλέγεται, εκτός των άλλων και με βάση τη δυνατότητα εύκολου καθαρισμού και τη δυνατότητα απολύμανσης με χημικές ή άλλες φυσικές μεθόδους.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται για τον εξοπλισμό πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. Η χρήση ξύλινου εξοπλισμού δεν είναι αποδεκτή εντός των χώρων επεξεργασίας τροφίμων. Στους υπόλοιπους χώρους η χρήση ξύλου πρέπει να περιορίζεται στο απολύτως αναγκαίο.

Οι χρησιμοποιούμενες παλέτες, πρέπει να είναι από υλικό ανθεκτικό, λείο και αδιαπότιστο και πρέπει να διατηρούνται καθαρές και σε καλή κατάσταση.

Η χρήση γυάλινου εξοπλισμού στους χώρους επεξεργασίας και αποθήκευσης τροφίμων πρέπει να αποφεύγεται εκτός αν πρόκειται για ύαλο ανθεκτικό στη θραύση.

Τα ράφια και τα ντουλάπια σε όλους τους χώρους πρέπει να μην οξειδώνονται, να είναι ανθεκτικά στην υγρασία και να καθαρίζονται εύκολα.

Τα θερμόμετρα και όπου απαιτείται τα υγρασιόμετρα σε όλο τον εξοπλισμό (ψυγεία, καταψύκτες, θάλαμοι, θερμοθάλαμοι, κ.λπ.) θα έχουν το απαιτούμενο εύρος μέτρησης και την απαιτούμενη ακρίβεια, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

Η διαδικασία καθαρισμού και απολύμανσης των χώρων παρασκευής και του εξοπλισμού πρέπει να γίνεται με κατάλληλο τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται ο αποτελεσματικός καθαρισμός και η απολύμανση.

Τα απορρίμματα θα φυλάσσονται προσωρινά σε ειδικά δοχεία επαρκούς χωρητικότητας από κατάλληλο υλικό, ώστε να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται αποτελεσματικά.

Το κάλυμμα των δοχείων θα είναι στεγανό και θα ανοίγει με ποδοκίνητο μηχανισμό.

Β. Επιχειρήσεις συσκευασίας

Στις επιχειρήσεις αυτές θα υπάρχουν οι χώροι των επιχειρήσεων παρασκευής, εκτός του χώρου παρασκευής -

επεξεργασίας, ο οποίος αντικαθίσταται με τον χώρο συσκευασίας επαρκών διαστάσεων. Σε αυτόν τον χώρο θα υπάρχει επαρκής και κατάλληλος εξοπλισμός που θα αποτυπώνεται στο διάγραμμα ροής. Τα υλικά που χρησιμοποιούνται για την πρώτη και τη δεύτερη συσκευασία δεν πρέπει να αποτελούν πηγή μόλυνσης και πρέπει να αποθηκεύονται με τρόπο που να μην εκτίθενται σε κίνδυνο μόλυνσης και να πληρούν τις απαιτήσεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Όσα υλικά συσκευασίας επαναχρησιμοποιούνται για τρόφιμα πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται μετά από κάθε χρήση και να φυλάσσονται σε κλειστές προθήκες μέχρι την επόμενη χρήση τους.

Τέλος ο αριθμός των αποδυτηρίων και αποχωρητηρίων αυτής της κατηγορίας επιχειρήσεων περιγράφεται στο άρθρο 5 της παρούσας.

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΑΡΤΟΠΟΙΗΤΙΚΗΣ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ

Σε αυτή την κατηγορία συμπεριλαμβάνονται όλες οι επιχειρήσεις που παρασκευάζουν και πωλούν τα προβλεπόμενα τρόφιμα από την Αρτοποιητική Νομοθεσία και οι εγκαταστάσεις περάτωσης έψησης, εκτός των πρατηρίων άρτου που υπάγονται στην κατηγορία Επιχειρήσεις λιανικού εμπορίου.

Οι ανωτέρω επιχειρήσεις υπάγονται στην αρτοποιητική Νομοθεσία όπως κάθε φορά ισχύει καθώς επίσης και στους γενικούς όρους της παρούσας.

Άρθρο12
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΙΙ
ΔΙΑΝΟΜΕΙΣ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΕΙΣ

1) Αποθήκευση -Χονδρική πώληση τροφίμων και ποτών

Οι επιχειρήσεις αυτές πρέπει να τηρούν τους όρους υγιεινής που απαιτούνται για τον τομέα δραστηριότητας και το είδος του τροφίμου που διαχειρίζονται, σύμφωνα με τον Ε.Κ 852/2004.

Ειδικότερα:

Τα δάπεδα οι τοίχοι και η οροφή να είναι ανθεκτικά και να διατηρούνται σε καλή κατάσταση.

Οι ράμπες φόρτωσης να είναι από κατάλληλα υλικά, προφυλαγμένες από τις καιρικές συνθήκες.

Όταν τα αποθηκευόμενα τρόφιμα και ποτά απαιτούν ειδικές συνθήκες αποθήκευσης (ψύξη, κατάψυξη) θα διαθέτουν επαρκή εξοπλισμό και μέσα επιτήρησης των συνθηκών αποθήκευσης.

Τα τρόφιμα και ποτά να προφυλάσσονται από τρωκτικά, έντομα ή άλλα ζώα οικόσιτα ή μη.

Επιτρέπεται η αποθήκευση στους χώρους των επιχειρήσεων της κατηγορίας αυτής και άλλων προϊόντων μη εδώδιμων υπό την προϋπόθεση ότι διασφαλίζεται η αποφυγή επιμόλυνσης. Οι χώροι να μπορούν να καθαρίζονται εύκολα και αποτελεσματικά.

Σε κάθε περίπτωση δεν επιτρέπεται η αποθήκευση τροφίμων και ποτών με καύσιμα, χημικά, γεωργικά φάρμακα.

Ο αριθμός των αποδυτηρίων και αποχωρητηρίων αυτής της κατηγορίας επιχειρήσεων περιγράφεται στο άρθρο 5 της παρούσας.

Στο αρχείο «πρώτων υλών και προμηθευτών» να τηρείται και αρχείο ιχνηλασιμότητας των διατεθειμένων προϊόντων.

Να υπάρχει ιδιαίτερος χώρος αποθήκευσης των προς επιστροφή προϊόντων με την ανάλογη σήμανση.

Οι επιχειρήσεις του παρόντος άρθρου μπορούν να διαθέτουν λιανικώς ορισμένες ποσότητες τροφίμων και ποτών εφόσον για το σκοπό αυτό δεν απαιτείται επιπλέον συγκρότηση και εξοπλισμός τηρουμένων των ισχυουσών αγορανομικών διατάξεων.

2) Οχήματα μεταφοράς τροφίμων και ποτών.

Τα οχήματα μεταφοράς ανήκουν είτε σε επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών, είτε σε ιδιώτη διανομέα για τη μεταφορά τροφίμων και ποτών.

Για τη χορήγηση βεβαίωσης υγειονομικής καταλληλότητας στη πρώτη περίπτωση απαιτείται μεταξύ άλλων η υποβολή παραστατικού στοιχείου νόμιμης λειτουργίας της επιχείρησης.

Οι χώροι των οχημάτων και οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά τροφίμων πρέπει να είναι άρτιοι, καθαροί και κατάλληλοι για τα τρόφιμα που θα μεταφέρονται.

Οι επιφάνειες θα πρέπει να είναι ανθεκτικές για τα μεταφερόμενα φορτία και όταν απαιτείται να είναι πλενόμενες και ανθεκτικές στα χρησιμοποιούμενα απορρυπαντικά και απολυμαντικά σκευάσματα.

Τα οχήματα και οι περιέκτες που προορίζονται για μεταφορά τροφίμων συνιστάται να είναι μόνο για αυτή τη χρήση.

Αν μαζί με τα τρόφιμα μεταφέρονται και άλλα είδη, θα υπάρχει απομονωμένος χώρος για την αποθήκευση τους και σε καμία περίπτωση δεν θα μεταφέρονται είδη που μπορεί να επηρεάσουν τα τρόφιμα.

Πριν τη φόρτωση των τροφίμων θα προηγείται υποχρεωτικά καθαρισμός και απολύμανση όταν:

• Τα είδη τροφίμων που είχαν προηγουμένως μεταφερθεί μπορεί να επιμολύνουν το νέο φορτίο τροφίμων.

• Έχει προηγηθεί μεταφορά μη τροφίμων, εφόσον αυτό μπορεί να προκαλέσει επιμόλυνσή του προς μεταφορά φορτίου.

• Ο χώρος ή ο περιέκτης είναι ακάθαρτος και χρειάζεται να γίνει καθαρισμός.

Τα τρόφιμα θα μεταφέρονται κατά τρόπο ώστε να μην επιμολύνονται ή υποβαθμίζονται από εξωγενείς παράγοντες (περιβάλλον).

Όταν πρέπει να διατηρείται η αλυσίδα ψύξης και όταν μεταφέρονται ζεστά τρόφιμα, τα οχήματα ή οι περιέκτες θα πρέπει να εξασφαλίζουν τις απαιτούμενες συνθήκες με κατάλληλο τρόπο (αυτοδύναμο ψυκτικό μηχάνημα, κρυογονική ψύξη, ισοθερμική επένδυση, κ.λπ.) ανάλογα με τον προβλεπόμενο χρόνο μεταφοράς και το είδος των τροφίμων.

Ο ενδιαφερόμενος υποβάλλει αίτηση για έκδοση βεβαίωσης υγειονομικής καταλληλότητας στην Υγειονομική Υπηρεσία της Περιφερειακής Ενότητας που ανήκει η Δ/νση Μεταφορών όπου θα γίνεται ή ταξινόμηση ή η έκδοση άδειας κυκλοφορίας του οχήματος.

Άρθρο 13
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΙΙΙ
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΛΙΑΝΙΚΟΥ ΕΜΠΟΡΙΟΥ

1. Επιχειρήσεις λιανικής διάθεσης τροφίμων και ποτών

Οι χώροι όπου στεγάζονται, οι επιχειρήσεις της παρούσας παραγράφου, όπως αυτές ορίζονται στο άρθρο 2 της παρούσας απόφασης πρέπει να τηρούν τους όρους υγιεινής που απαιτούνται για τον τομέα δραστηριότητας και το είδος του τροφίμου που διαχειρίζονται.

Πέραν των γενικών απαιτήσεων όπως περιγράφονται στην παρούσα και αναφέρονται στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ του Ε.Κ 852/2004 πρέπει να εξασφαλίζονται τα παρακάτω:

α) Να υπάρχει επάρκεια χώρων και σχεδιασμός ανάλογα με τα διατιθέμενα τρόφιμα και ποτά ώστε να διασφαλίζεται η υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων και να αποφεύγεται η διασταυρούμενη επιμόλυνση.

β) Ο εξοπλισμός των ανωτέρω επιχειρήσεων να είναι ανάλογος της δραστηριότητας αυτών και ειδικότερα θα πρέπει να διαθέτουν:

• Ψυκτικούς θαλάμους ανάλογης δυναμικότητας, οι οποίοι να φέρουν κατάλληλα υλικά επένδυσης και δάπεδα με δυνατότητα καθαρισμού και αποστράγγισης καταγραφικά μηχανήματα θερμοκρασίας για τα ευαλοίωτα προϊόντα.

• Πάγκους εργασίας, επιφάνειες κοπής, σκεύη κ.λπ. ανάλογα με τα πωλούμενα είδη κατασκευασμένα από κατάλληλα υλικά που να μπορούν να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται ευχερώς.

• Μηχανικό εξοπλισμό (μηχανές κοπής κιμά, αλλαντικών, τυριών κ.λπ.) ανάλογα με τη δραστηριότητα.

• Μηχανές έψησης όπου απαιτούνται.

• Προθήκες έκθεσης προϊόντων προς πώληση κατασκευασμένες από κατάλληλα υλικά.

• Κατάλληλο εξοπλισμό για το πλύσιμο των σκευών, των εργαλείων με κατάλληλη σήμανση.

• Νιπτήρες για το πλύσιμο των τροφίμων και το πλύσιμο χεριών με ανάλογη σήμανση.

• Συνεχή παροχή ζεστού και κρύου νερού.

γ) Τήρηση των ορθών συνθηκών αποθήκευσης.

Οι επιχειρήσεις του παρόντος άρθρου, όταν δεν είναι μικτές με άλλες κατηγορίες επιχειρήσεων, μπορούν να διαθέτουν τρόφιμα, είτε χωρίς καθόλου επεξεργασία αυτών ή κατόπιν επεξεργασίας.

Η επεξεργασία δεν πρέπει να μεταβάλλει τους βασικούς χαρακτήρες του εμπορευόμενου προϊόντος, επιτρέπεται ο καθαρισμός/τεμαχισμός, κρέατος και παρασκευή κιμά, ο εκσπλαχνισμός/η απολέπιση, ιχθύων και καθάρισμα αλιευμάτων, η άλεση και η φρύξη του καφέ, η κοπή ή όχι και απλή συσκευασία, κλπ.

Εξαίρεση μπορεί να αποτελούν διεργασίες του εργαστηρίου του κρεοπωλείου που προβλέπονται από παράλληλες διατάξεις.

Επιτρέπεται η διάθεση συσκευασμένων - τυποποιημένων νωπών ή κατεψυγμένων κρεάτων, κρεατοσκευασμάτων, ψαριών και άλλων αλιευμάτων, τα οποία θα είναι τοποθετημένα σε κατάλληλα ψυγεία στους χώρους των τροφίμων χωρίς την υποχρέωση ύπαρξης και λειτουργίας κρεοπωλείου ή ιχθυοπωλείου. Οι εγκαταστάσεις του κρεοπωλείου και του ιχθυοπωλείου θα βρίσκονται σε ξεχωριστό ή νοητά διαχωρισμένο χώρο.

Στις επιχειρήσεις λιανικής διάθεσης τροφίμων και ποτών δύναται να λειτουργήσει τμήμα έψησης προπαρασκευασμένων - προμαγειρευμένων φαγητών και κοτόπουλων με λιανική διάθεση αυτών. Για τη λειτουργία του ανωτέρω τμήματος πρέπει να υπάρχουν:

• Πάγκοι εργασίας, επιφάνειες κοπής, σκεύη κ.λπ. ανάλογα με τα πωλούμενα είδη, από κατάλληλα υλικά που θα μπορούν να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται ευχερώς.

• Μηχανές έψησης.

• Προθήκες έκθεσης προς πώληση από κατάλληλα υλικά.

• Κατάλληλος εξοπλισμός για το πλύσιμο των εργαλείων και χεριών.

• Συνεχής παροχή ζεστού και κρύου νερού.

Για τα προμαγειρευμένα και μαγειρεμένα τρόφιμα στις εγκαταστάσεις αυτοεξυπηρέτησης το σύστημα σερβιρίσματος πρέπει να είναι τέτοιο, ώστε οι τροφές που προσφέρονται να προστατεύονται από την άμεση μόλυνση που θα μπορούσε να προκύψει από την εγγύτητα ή την δράση του καταναλωτή. Ειδικότερα για προϊόντα συσκευασμένα που προσφέρονται σε θερμαινόμενες βιτρίνες αυτοεξυπηρέτησης (θερμοθαλάμους) δύναται να γίνει χρήση αυτών εφόσον τηρείται η επιθυμητή θερμοκρασία συντήρησης των προς διάθεση προϊόντων.

Η εσωτερική θερμοκρασία των τροφίμων θα πρέπει να είναι είτε κάτω των 4 ° C ή πάνω από 60 ° C, αναλόγως της φύσεως του τροφίμου (διατήρηση εν ψυχρώ ή εν θερμώ).

Επιτρέπεται η πώληση άρτου, αρτοσκευασμάτων και αρτοπαρασκευασμάτων στις επιχειρήσεις λιανικής διάθεσης τροφίμων.

Όλα τα πρατήρια άρτου λειτουργούν σύμφωνα με τις διατάξεις της αρτοποιητικής νομοθεσίας.

Οι επιχειρήσεις που διαθέτουν εγκατάσταση περάτωσης έψησης πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις της αρτοποιητικής νομοθεσίας.

Στην περίπτωση που οι επιχειρήσεις του παρόντος άρθρου λειτουργούν ως μικτές με επιχειρήσεις μαζικής εστίασης όπου προετοιμάζουν, μαγειρεύουν και διαθέτουν τρόφιμα για κατ’ οίκον κατανάλωση ή επιτόπου, αν διαθέτουν και χώρο εξυπηρέτησης καθήμενων πελατών, θα πρέπει να πληρούν τους γενικούς και τους ειδικούς υγειονομικούς όρους που ορίζονται στις διατάξεις της παρούσης.

Όλες οι δραστηριότητες των επιχειρήσεων λιανικής διάθεσης τροφίμων και ποτών θα αποτυπώνονται στο διάγραμμα ροής της επιχείρησης.

Τα καταστήματα λιανικής πώλησης τροφίμων και ποτών επιτρέπεται να επεξεργάζονται, να συσκευάζουν και να τυποποιούν τα τρόφιμα και ποτά σε μικρότερες συσκευασίες στα καταστήματα τους και να τα διαθέτουν προς πώληση: π.χ. κοπή και απλή συσκευασία των τροφίμων και ποτών (τυροκομικά προϊόντα,αλλαντικά, κρασί,

κ.λπ.) στην οποία συσκευασία θα υπάρχει η απαιτούμενη σήμανση (ημερομηνία συσκευασίας, συνθήκες διατήρησης, ημερομηνία λήξης, κ.λπ.) και η όλη διαδικασία θα διασφαλίζει την υγιεινή και ασφάλεια αυτών.

Οι παραπάνω διεργασίες αφορούν σε τρόφιμα που είναι συσκευασμένα σε απλές συσκευασίες και εφόσον δεν προβλέπεται από άλλες διατάξεις η λήψη ειδικής άδειας (π.χ. κωδικός αριθμός Ευρωπαϊκής Ένωσης). Για τις περιπτώσεις που δεν προβλέπεται ειδική άδεια, η διαδικασία συσκευασίας τροφίμων σε μικρότερες συσκευασίες, κατόπιν επεξεργασίας ή μη, δεν μπορεί να τύχει εφαρμογής σε τρόφιμα που είναι συσκευασμένα σε ειδικές συσκευασίες π.χ. κενού αέρος, τροποποιημένης ατμόσφαιρας κ.τ.λ. καθώς επίσης και σε τρόφιμα που έχουν παστεριωθεί ή αποστειρωθεί μετά τη συσκευασία (π.χ. κονσέρβες). Οι επιχειρήσεις που συσκευάζουν κατόπιν επεξεργασίας ή μη τρόφιμα, υποχρεούνται για την έκδοση των απαιτούμενων αδειών όταν αυτό προβλέπεται από άλλες διατάξεις.

Επιτρέπεται η επεξεργασία προϊόντων στο αντίστοιχο τμήμα (π.χ. στύψιμο φρούτων για παραγωγή φρέσκου χυμού, στο τμήμα του οπωροπωλείου) με την προϋπόθεση ύπαρξης κατάλληλου χώρου και εξοπλισμού.

Στην περίπτωση όπου η διάθεση αφορά χύμα τρόφιμα ή ποτά τα οποία είναι υψηλής επικινδυνότητας και για την τοποθέτηση και τη διάθεσή τους απαιτούνται ιδιαίτεροι χειρισμοί θα πρέπει να εφαρμόζονται οι κανόνες ορθής πρακτικής υγιεινής από το προσωπικό της επιχείρησης.

Απαγορεύεται η έκθεση των ανωτέρω ειδών έξω από την οικοδομική γραμμή του κτιρίου, στην πρασιά ή στο πεζοδρόμιο, με εξαίρεση τα κηπευτικά και τα φρούτα, τα οποία μπορεί να εκθέτονται έξω από την επιχείρηση, εφόσον η επιχείρηση έχει δικαίωμα χρήσης, ο χώρος είναι κατάλληλα προστατευόμενος και τούτο δεν έρχεται σε αντίθεση με άλλες διατάξεις.

Στις επιχειρήσεις λιανικής πώλησης μπορούν να συνυπάρχουν σε ξεχωριστό, νοητά διαχωρισμένο χώρο, άλλα, άσχετα με τα τρόφιμα είδη και αντιστρόφως, εφ’ όσον υπάρχει επαρκής χώρος και αποδεικνύεται ότι λαμβάνονται τα απαιτούμενα μέτρα για αποφυγή διασταυρούμενης επιμόλυνσης.

2. Μηχανήματα αυτόματης παρασκευής - διάθεσης τροφίμων και ποτών

Μηχανήματα αυτόματης παρασκευής - πώλησης τροφίμων ή/και ποτών είναι τα μηχανήματα τα οποία μπορούν να συντηρούν στις ενδεικνυόμενες κατά περίπτωση συνθήκες (προσυσκευασμένα) ή/και να αναμιγνύουν και να διαθέτουν τα ανωτέρω με εντολή που δίδεται από τον πελάτη με κέρμα ή άλλο τρόπο(σύστημα πληρωμής π.χ. πιστωτική κάρτα, κ.λπ.).

Τα ανωτέρω μηχανήματα τοποθετούνται σε δημόσιους ανοικτούς ή στεγασμένους χώρους (π.χ. έμπροσθεν επιχειρήσεων που λειτουργούν νομίμως, σταθμούς, χώρους αναμονής κ.λπ. ή ιδιωτικούς χώρους (π.χ. καταστήματα, γραφεία, κ.λπ.), εκπαιδευτικούς οργανισμούς, νοσοκομεία, χώρους υποδοχής κοινού για υπηρεσίες ή χώρους δημοσίων θεαμάτων με μακροχρόνια παραμονή κοινού.

Α. Οι προϋποθέσεις του προς εγκατάσταση χώρου είναι οι εξής:

• Να διασφαλίζει συνεχή παροχή ηλεκτρικής ισχύος και νερού ανθρώπινης κατανάλωσης όταν απαιτείται από το τρόφιμο που διατίθεται μέσω των μηχανημάτων.

• Να προστατεύεται επαρκώς από την έκθεση σε καιρικές συνθήκες.

• Να μην στεγάζεται σε χώρους όπου λόγω της φύσεως της εκτελουμένης σε αυτούς εργασία, δεν είναι δυνατό να τηρηθεί η απαιτούμενη καθαριότητα ή παράγονται αέρια,ατμοί, σκόνη (π.χ. διάδρομοι αποχωρητηρίων, σιδηρουργεία, βαφεία,καθαριστήρια κ.λπ.).

Β. Οι επιχειρήσεις ή μεμονωμένοι ιδιώτες που εκμεταλλεύονται αυτόματους πωλητές τροφίμων ή ροφημάτων κάθε κατηγορίας πρέπει να τηρούν τις παρακάτω προϋποθέσεις:

• Να διαθέτουν μέσω των αυτόματων πωλητών κατάλληλα τρόφιμα ή να τους ανατροφοδοτούν με πρώτες ύλες κατάλληλες για την παρασκευή ροφημάτων ή και τροφίμων.

• Να διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις αποθήκευσης των υλικών ανατροφοδοσίας με τις απαραίτητες πρώτες ύλες ή έτοιμα ροφήματα ή τρόφιμα ή να προέρχονται από νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών.

• Να εγγυώνται τη σωστή λειτουργία τους (διατήρηση, ψύξη ή θέρμανση) ώστε το τελικώς διατιθέμενο τρόφιμο ή ποτό να πληροί τους προβλεπόμενους όρους υγιεινής και ασφάλειας για την κατηγορία του.

• Να συντηρούν, να καθαρίζουν και να απολυμαίνουν τους διαχειριζόμενους αυτομάτους πωλητές.

• Να αποδεικνύουν την επαρκή εκπαίδευση των ιδίων ή του απασχολούμενου προς τούτο προσωπικού που θα διαθέτει απαραίτητα πιστοποιητικό υγείας.

• Να εξασφαλίζουν την τήρηση των απαραίτητων αρχείων.

• Να εξασφαλίζουν τη σύμφωνη γνώμη του φορέα ή του υπεύθυνου του χώρου όπου τοποθετείται το μηχάνημα και ο οποίος υποχρεούται να τηρεί τους όρους που περιγράφονται στο σημείο Α της παρούσας παραγράφου και να διευκολύνουν τα κλιμάκια ελέγχου των αρμοδίων υπηρεσιών.

Όλα τα μηχανήματα αυτόματης πώλησης τροφίμων και ποτών πρέπει να φέρουν κατάλληλη μεταλλική πλάκα, σε εμφανές σημείο, με χαραγμένο το ονοματεπώνυμο του κατόχου (υγειονομικά υπευθύνου) με πλήρη στοιχεία (τον αριθμό της άδειας του, διεύθυνση έδρας επιχείρησης, τηλέφωνο επικοινωνίας) για άμεση πρόσβαση σε περίπτωση ελέγχου από τις αρμόδιες ελεγκτικές αρχές.

Για τον κάθε αυτόματο πωλητή θα γνωστοποιείται ο χώρος εγκατάστασής του, κατά τα οριζόμενα στο άρθρο 10 της κοινής υπουργικής απόφασης 16228/2017.

Μεταξύ των απαραίτητων δικαιολογητικών συμπεριλαμβάνονται:

α. Δήλωση συμμόρφωσης Ε.Κ (CE) από πιστοποιημένη εταιρεία.

β. Βεβαίωση πιστοποίησης του αρμόδιου φορέα της χώρας προέλευσης για το συγκεκριμένο μηχάνημα ή της εταιρείας κατασκευής του συγκεκριμένου μηχανήματος.

γ. Βεβαίωση των κατασκευαστών για την πιστότητα των μηχανημάτων αυτόματης πώλησης ως προς τις βασικές απαιτήσεις για την προσφορά τροφίμων και ποτών.

3. ΠΩΛΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ ΜΕΣΩ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΕΜΠΟΡΙΟΥ

Επιτρέπεται η πώληση τροφίμων και ποτών μέσω ηλεκτρονικού εμπορίου εφόσον αυτά προέρχονται από νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις.

Σε περίπτωση που διαθέτουν χώρους παρασκευής ή αποθήκευσης ή οχήματα μεταφοράς και πώλησης πρέπει να γνωστοποιούνται σύμφωνα με τα προβλεπόμενα της παρούσας.

Εφ’ όσον το απασχολούμενο προσωπικό έρχεται σε επαφή με τα τρόφιμα πρέπει να διαθέτει εκπαίδευση και πιστοποιητικό υγείας σύμφωνα με τα οριζόμενα στην παρούσα.

Η διάθεση των τροφίμων αυτών να γίνεται σε περιέκτες που συμμορφώνονται με τις κείμενες εθνικές και κοινοτικές διατάξεις.

4. ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΠΩΛΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ ΕΠΙ ΑΥΤΟΚΙΝΗΤΩΝ

Οι επιχειρήσεις αυτές υπόκεινται και στις διατάξεις των νόμων περί πλανόδιου - στάσιμου υπαίθριου εμπορίου. Τα οχήματα πώλησης τροφίμων ή /και ποτών μπορούν μόνο να εμπορεύονται τρόφιμα και ποτά χωρίς να γίνεται οποιαδήποτε μορφή επεξεργασίας τους επί του αυτοκινήτου.

Παράλληλα με τα τρόφιμα και τα ποτά μπορεί να γίνεται εμπορία και άλλων προϊόντων μη υγειονομικού ενδιαφέροντος εφόσον διασφαλίζεται από τον υπεύθυνο η υγιεινή και η ασφάλεια των τροφίμων.

Τα οχήματα πρέπει να έχουν τις κατάλληλες διαστάσεις και τον κατάλληλο εξοπλισμό ώστε να διασφαλίζεται η ασφαλής μεταφορά και διάθεση τροφίμων.

Το όχημα να είναι κατασκευασμένο από κατάλληλο υλικό, αδιαπότιστο, το οποίο επιδέχεται καθαρισμού και απολύμανσης ώστε να διασφαλίζεται η υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων και ποτών, η προστασία από τις καιρικές συνθήκες και να εμποδίζεται η αερομεταφερόμενη επιμόλυνση.

Τα εσωτερικά τοιχώματα των οχημάτων μεταφοράς ή των περιεκτών θα πρέπει να είναι λεία για να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα.

Το δάπεδο του οχήματος θα είναι από υλικό που δεν θα γλιστρά, δε θα παρουσιάζει φθορές ή ασυνέχειες και θα καθαρίζεται εύκολα.

Τα οχήματα μεταφοράς ή και οι περιέκτες θα πρέπει να διατηρούνται καθαρά και σε καλή κατάσταση, να συντηρούνται και να αντικαθίστανται όταν χρειάζεται.

Κατά τη μεταφορά θα πρέπει να εφαρμόζονται οι κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής και ατομικής υγιεινής.

Για την πώληση ευαλλοίωτων προϊόντων ο χώρος των τροφίμων θα φέρει αυτοδύναμο σύστημα ψύξης ώστε να καθίσταται εφικτή η διατήρηση των τροφίμων στην κατάλληλη θερμοκρασία.

Για την καταγραφή της θερμοκρασίας σε περίπτωση που μεταφέρονται ευαλλοίωτα τρόφιμα θα υπάρχουν καταγραφικά θερμόμετρα.

5. ΠΕΡΙΠΤΕΡΑ

Στην άδεια πώλησης η οποία χορηγείται από τις κατά τόπους Δ/νσεις Υγείας των Π.Ε. αναγράφονται τα προς πώληση τυποποιημένα τρόφιμα και ποτά, όπως προϊόντα σοκολατοποιίας, καραμελοποιίας, μπισκοτοποιίας, εγκυτιωμένα ή εμφιαλωμένα αναψυκτικά και ποτά, εμφιαλωμένα νερά, χυμοί, τυποποιημένα γαλακτοκομικά (πλην τυροκομικών), ζελέ, τυποποιημένα σάντουιτς, παγωτά και συσκευασμένος καφές, γαριδάκια, πατατάκια και τα όμοια.

Επίσης επιτρέπεται η πώληση τοπικών τυποποιημένων προϊόντων, πλην ζωικών σύμφωνα με τα οριζόμενα στην ισχύουσα νομοθεσία.

Για την χορήγηση της άδειας πώληση τροφίμων και ποτών ο ενδιαφερόμενος θα υποβάλλει στην οικεία Υγειονομική Υπηρεσία, αίτηση στην οποία θα επισυνάπτει:

i) Αντίγραφο της άδειας του περιπτέρου και αν πρόκειται για μισθωμένο περίπτερο και αντίγραφο της απόφασης του οικείου δήμου για το δικαίωμα μισθώσεως του.

ii) Σχεδιάγραμμα του χώρου που παραχωρείται από τον δήμο με τη θέση των ψυκτικών θαλάμων (ψυγεία-καταψύκτες), των προθηκών έκθεσης των προς πώληση ειδών και του περιπτέρου.

Η εγκατάσταση ψυκτικών θαλάμων και προθηκών έκθεσης προς πώληση θα γίνεται έξω από το περίπτερο εντός της επιφάνειας που παραχωρεί ο οικείος δήμος για το σκοπό αυτό και υπό την προϋπόθεση ότι θα προστατεύονται με κατάλληλη τέντα από την έκθεση στον ήλιο, την σκόνη και από οποιαδήποτε ανθρώπινη ενέργεια που εγκυμονεί κινδύνους ασφάλειας και υγείας.

Η συντήρηση των τροφίμων και ποτών που απαιτούν ψύξη θα γίνεται σε ξεχωριστά ράφια, ανά είδος, εντός του ψυγείου κατά τρόπο που να διασφαλίζεται η ψυκτική αλυσίδα του κάθε προϊόντος.

Τήρηση σταθερής θερμοκρασίας για κάθε είδος σύμφωνα με τις οδηγίες του παρασκευαστή και η τεκμηρίωση αυτής σύμφωνα με τον Ευρωπαϊκό Κανονισμό 852/2004 και τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

- Η θερμοκρασία διατήρησης των προϊόντων σοκολάτας είναι οι 12ο C -18ο C. Τα προϊόντα αυτά κατά τους θερινούς μήνες θα πρέπει να διατηρούνται σε ψυγείο.
- Η διατήρηση των παγωτών πρέπει να γίνεται σε καταψύκτη υπό σταθερή θερμοκρασία στους $-14^{o}$ C.
- Εντός του καταψύκτη των παγωτών απαγορεύεται η τοποθέτηση άλλων προϊόντων.
- Το παστεριωμένο γάλα πρέπει να διατηρείται σε ψυγείο σε θερμοκρασία μικρότερη των $6^{o}$ C.
- Τα εμφιαλωμένα νερά, οι εμφιαλωμένοι και εγκυτιωμένοι χυμοί που δεν διατηρούνται σε ψυγείο θα πρέπει να τοποθετούνται σε σκιερό και δροσερό μέρος.

Όλα τα τρόφιμα και ποτά θα πρέπει να προέρχονται από νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις. Να εξασφαλίζεται η δυνατότητα πρόσβασης χρήσης αποχωρητηρίου για την διατήρηση υψηλού επιπέδου υγιεινής. Να υπάρχουν κατάλληλοι κάδοι απορριμμάτων.

ΛΑΪΚΕΣ ΑΓΟΡΕΣ

Λαϊκή Αγορά είναι ο χώρος άσκησης υπαίθριας οργανωμένης αγοράς, σε συγκεκριμένο και καθορισμένο δημόσιο ή ιδιωτικό χώρο όπου οι αδειούχοι διαθέτουν τα προϊόντα που προσδιορίζονται με την εκάστοτε ισχύουσα σχετική νομοθεσία του Υπουργείου Ανάπτυξης.

Η χωροθέτηση, διαγράμμιση και ο ακριβής τόπος λειτουργίας των λαϊκών αγορών καθώς επίσης και οι θέσεις των επαγγελματιών πωλητών ή παραγωγών πωλητών, γίνεται σύμφωνα με την σχετική ισχύουσα νομοθεσία.

Οι ανωτέρω χώροι πρέπει να πληρούν τους ακόλουθους υγειονομικούς όρους και προϋποθέσεις:

• Να είναι ανοιχτοί και ικανής έκτασης απαραίτητα ασφαλτοστρωμένοι ή τσιμεντοστρωμένοι με ελαφρά κλίση για την απομάκρυνση των νερών της βροχής και της έκπλυσης του χώρου μετά το πέρας της λειτουργίας τους.

• Να υπάρχουν σημεία υδροληψίας από το σύστημα υδρεύσεως και φρεάτιο υπονόμων.

• Να διαθέτουν χημικά -βιολογικά αποχωρητήρια, που θα πληρούν τις απαιτήσεις της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας.

• Ο χώρος της λαϊκής να χωρίζεται νοητά σε δύο τμήματα, ένα για την πώληση των τροφίμων και άλλο για την πώληση ειδών άσχετα με τα τρόφιμα.

• Να διατηρείται καθαρός ο χρησιμοποιούμενος χώρος κατά τη διάρκεια λειτουργίας του.

• Μετά τη λήξη της λειτουργίας της λαϊκής αγοράς, ο χώρος να καθαρίζεται και να πλένεται επιμελώς από το συνεργείο καθαριότητας της δημοτικής αρχής, το οποίο θα αποκομίζει και κάθε είδους απορρίμματα, που προήλθαν από αυτήν.

• Οι παραγωγοί-πωλητές και οι πωλητές πρέπει να τηρούν τις εθνικές και κοινοτικές διατάξεις για την ασφαλή διάθεση των προϊόντων τους. Ειδικότερα:

• Τα προς πώληση είδη τροφίμων θα εκθέτονται πάνω σε ειδικούς πάγκους κάτω από κατάλληλες τέντες ή σε ειδικά οχήματα.

• Τα τρόφιμα προκειμένου να διατεθούν (χύμα ή συσκευασμένα) τοποθετούνται σε κατάλληλους χώρους και προθήκες και σε ανάλογες θερμοκρασίες αναφορικά με τη φύση του κάθε προϊόντος.

• Η συντήρηση των ευαλλοίωτων τροφίμων να γίνεται σε ψυγεία επαρκούς χωρητικότητας και υπό την απαραίτητη, ανάλογα με το είδος του τροφίμου και τον επιθυμητό χρόνο συντηρήσεως του, σταθερή ψύξη που θα ελέγχεται με ειδικά θερμόμετρα, σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και την εκάστοτε ισχύουσα Ενωσιακή και Εθνική νομοθεσίας για την ασφάλεια των τροφίμων (κατεψυγμένα ψάρια, τυροκομικά).

• Απαγορεύεται η διατήρηση ευαλλοίωτων τροφίμων εκτός ψυγείων.

• Απαγορεύεται η τοποθέτηση στα ψυγεία κάθε είδους αντικειμένων τα οποία είναι δυνατόν να ρυπάνουν τα ψυγεία και τα συντηρούμενα σε αυτό τρόφιμα.

• Τα ψυγεία να διατηρούνται πάντα καθαρά.

• Τα τρόφιμα που καταναλώνονται χωρίς προηγουμένως να πλυθούν, να αποφλοιωθούν ή ψηθούν ή βραστούν, να προστατεύονται από τα έντομα, τη σκόνη και κάθε είδους άλλες ρυπάνσεις, να τοποθετούνται σε κατάλληλες προθήκες με προστατευτικό κάλυμμα, ανάλογα με τη φύση του τροφίμου.

• Τα οχήματα (ρυμουλκούμενα ή αυτοκινούμενα) που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά και πώληση προϊόντων στις Λαϊκές Αγορές οφείλουν να τηρούν την εκάστοτε ισχύουσα ευρωπαϊκή και εθνική νομοθεσία (οχήματα μεταφοράς).

• Συσκευές (δίσκοι, παλέτες, τελάρα) σκεύη, εργαλεία και υλικά που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και καθαρά.

• Σε περίπτωση που η φύση και ο τρόπος διάθεσης τροφίμων απαιτεί πλύσιμο των οργάνων χειρισμού και συχνά πλύσιμο των χεριών των πωλητών (π.χ. πώληση τυροκομικών προϊόντων), πρέπει να υπάρχει ειδική κλειστή υδαταποθήκη ανάλογη των αναγκών, με κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση νερό, και νιπτήρα για το πλύσιμο των χεριών και των εργαλείων. Μετά το τέλος της εργασίας το νερό που απέμεινε θα απορρίπτεται σε φρεάτιο.

• Τα οχήματα που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά και πώληση ψαριών ή άλλων αλιευμάτων στις λαϊκές αγορές οφείλουν να εφαρμόζουν τις σχετικές διατάξεις της κτηνιατρικής νομοθεσίας.

• Ο πωλητής ψαριών και άλλων αλιευμάτων οφείλει να λαμβάνει τα κατάλληλα μέτρα κατά την έκθεση τούτων, είτε αυτά βρίσκονται μέσα σε ανοιχτά κιβώτια (τελάρα), είτε είναι τοποθετημένα πάνω σε πάγκους, ώστε να μη διακόπτεται η συντήρησή τους (τοποθετώντας ικανή ποσότητα τριμμένου πάγου) και να μην εκτίθενται στην ηλιακή ακτινοβολία.

Τα νερά που προέρχονται από τη τήξη του πάγου να συλλέγονται και να απορρίπτονται σε φρεάτιο, απαγορεύεται η διάθεσή τους στην επιφάνεια του εδάφους.

• Κάθε πωλητής στην λαϊκή αγορά οφείλει να φροντίζει για την καθαριότητα του τομέα του και για την προσωρινή φύλαξη των κάθε είδους απορριμμάτων σε κατάλληλους σάκους οι οποίοι στο τέλος της εργασίας, αφού δεθούν καλά θα τοποθετούνται στους κάδους συλλογής απορριμμάτων των Δήμων.

• Οι κάδοι συλλογής απορριμμάτων μετά την λήξη λειτουργίας της λαϊκής αγοράς πρέπει να εκκενώνονται, να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται με ευθύνη του Δήμου.

• θα πρέπει να λαμβάνεται μέριμνα από τον Δήμο για καθαρισμό του χώρου.

• Οι πωλητές κάθε είδους τροφίμων σε λαϊκές αγορές θα πρέπει να τηρούν τους κανόνες ατομικής υγιεινής σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή και Εθνική νομοθεσία.

Άρθρο14
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ IV
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

Όπως ορίζεται στα άρθρα 2 και 10 της παρούσας, στην κατηγορία αυτή περιλαμβάνονται όλοι οι τύποι επιχειρήσεων μαζικής εστίασης.

Η κατηγορία των επιχειρήσεων μαζικής εστίασης ταξινομείται ως ακολούθως:

Α. ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

Οι επιχειρήσεις μαζικής εστίασης ταξινομούνται, ανάλογα με τη δραστηριότητα τους ως ακολούθως:

1. Επιχειρήσεις μαζικής εστίασης παρασκευής και διάθεσης πλήρους επεξεργασίας, (πλήρους γεύματος).

2. Επιχειρήσεις μαζικής εστίασης παρασκευής και διάθεσης μερικής επεξεργασίας, (πρόχειρου γεύματος) Όλες οι επιχειρήσεις της κατηγορίας μαζικής εστίασης, εκτός των γενικών όρων που περιγράφονται στο άρθρο 5, πρέπει να διαθέτουν:

1 και 2 Επιχειρήσεις μαζικής εστίασης παρασκευής και διάθεσης πλήρους ή μερικής επεξεργασίας

α. Χώρο παραλαβής και αποθήκευσης πρώτων υλών (ξηρή αποθήκη- ψύξη- κατάψυξη) και ειδών συσκευασίας.

Η παραλαβή και η αποθήκευση των πρώτων υλών να γίνεται σύμφωνα με τον Ε.Κ 852/2004, Κεφ. IX (διατάξεις που εφαρμόζονται στα τρόφιμα).

Ο χώρος αποθήκης θα είναι ανάλογος με τη δραστηριότητα της επιχείρησης και τα αποθηκευόμενα είδη, ώστε να αποφεύγεται η διασταυρούμενη επιμόλυνση.

β. Χώρο επεξεργασίας - μεριδοποίησης και διατήρησης ετοίμων φαγητών (παρασκευαστήριο).

Για τις επιχειρήσεις προσφοράς πλήρους επεξεργασίας πρέπει ο χώρος να είναι κατάλληλος και επαρκής, ώστε να γίνονται ανεμπόδιστα και με ασφάλεια όλοι οι απαιτούμενοι σχετικοί χειρισμοί και να ανταποκρίνεται στη δυναμικότητα της επιχείρησης.

Θα υπάρχει ο ανάλογος σε σχέση με τους εκτελούμενους χειρισμούς και τη δυναμικότητα της επιχείρησης αριθμός πάγκων εργασίας, ώστε να διασφαλίζεται ο υγιεινός χειρισμός και ο αποκλεισμός τυχόν διασταυρούμενης επιμόλυνσης τροφίμων.

Οι επιχειρήσεις πλήρους επεξεργασίας να διαθέτουν υποχρεωτικά απαγωγικό σύστημα καθώς και οι επιχειρήσεις μερικής επεξεργασίας όπου απαιτείται, (π.χ. λουκουματζίδικα κ.λπ.).

Τα προσφερόμενα σε θερμοκρασία περιβάλλοντος προϊόντα, είτε αυτά παρασκευάζονται στην ίδια την επιχείρηση είτε σε άλλες νόμιμες επιχειρήσεις, θα διατηρούνται εντός κλειστών προθηκών ή κατάλληλα σκεπασμένα, τυλιγμένα κ.λπ., ώστε σε κάθε περίπτωση να προστατεύονται από τις επιδράσεις του περιβάλλοντος (σκόνη, μύγες, απευθείας έκθεση στον ήλιο) και την ψηλάφηση των πελατών.

Οι προθήκες διατήρησης και έκθεσης προϊόντων πρέπει να προστατεύουν πλήρως τα προϊόντα από τις επιδράσεις του περιβάλλοντος (σκόνη, έντομα, απευθείας έκθεση στον ήλιο) και την άμεση πρόσβαση των πελατών σε αυτά. Στο χώρο επεξεργασίας πρέπει να υπάρχει και ένας νιπτήρας με παροχή κρύου και ζεστού νερού για το πλύσιμο των χεριών των εργαζομένων που θα λειτουργεί με υγειονομικά αποδεκτό τρόπο, εφοδιασμένος με υγρό σαπούνι για το πλύσιμο των χεριών και καθαρές χειροπετσέτες μιας χρήσης (από χαρτί ή ύφασμα).

Να υπάρχει χρωματικός κώδικας εργαλείων κοπής για τα τρόφιμα (π.χ. χρωματισμός μαχαιρών ανάλογα με το τρόφιμο που χρησιμοποιείται)

Στις επιχειρήσεις που στο διάγραμμα ροής ή στην αναλυτική περιγραφή της παραγωγικής διαδικασίας προβλέπεται ότι θα υπάρχουν ευαλλοίωτα ενδιάμεσα προϊόντα (σάλτσες, κρέμες, κ.λπ.) θα εξασφαλίζεται ότι υπάρχει στο χώρο προετοιμασίας ανάλογος αριθμός ψυγείων για την ασφαλή αποθήκευσή τους. Αν δεν υπάρχει δυνατότητα ξεχωριστών ψυγείων, να διασφαλίζεται ότι η συναποθήκευση των ενδιάμεσων προϊόντων με τις πρώτες ύλες δεν δημιουργεί κίνδυνο διασταυρούμενης επιμόλυνσης τους (κατάλληλη διάκριση των χώρων του ψυγείου για κάθε κατηγορία τροφίμων ή επαρκής διαχωρισμός των χώρων του ψυγείου, αποθήκευση μέσα σε κλειστούς περιέκτες κ.λπ.). Κατά τον ίδιο τρόπο μπορεί να γίνεται και η διατήρηση ορισμένων ζεστών εδεσμάτων για μεταγενέστερη προσφορά.

Η μεριδοποίηση προϊόντων πρέπει να γίνεται σε ιδιαίτερο, σαφώς διαχωρισμένο χώρο της επιχείρησης εκτός των περιπτώσεων που από το διάγραμμα ροής προκύπτει ότι μπορεί να γίνεται σε νοητά διαχωρισμένο χώρο του χώρου παρασκευής και επεξεργασίας.

Στις επιχειρήσεις του παρόντος άρθρου που παράγουν τυποποιημένα προϊόντα, να υπάρχει επαρκής χώρος για την τυποποίηση.

Ο χώρος τυποποίησης θα περιλαμβάνει όλο τον απαραίτητο εξοπλισμό και τα μηχανικά μέσα για τη ρύθμιση κατάλληλων συνθηκών περιβάλλοντος για την επίτευξη της ασφάλειας των τροφίμων.

Τα απορρίμματα θα φυλάσσονται προσωρινά σε ειδικά δοχεία επαρκούς χωρητικότητας από κατάλληλο υλικό, ώστε να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται αποτελεσματικά.

Το κάλυμμα των δοχείων θα είναι στεγανό και θα ανοίγει με ποδοκίνητο μηχανισμό.

γ. Χώρο πλύσεως σκευών/τροφίμων.

Ο χώρος πλύσεως σκευών θα είναι ανάλογος των παρασκευαζομένων τροφίμων και των σκευών που χρησιμοποιούνται, σε θέση που να αποφεύγεται η διασταυρούμενη επιμόλυνση.

Ο αριθμός λεκανών πλύσης τροφίμων ή σκευών θα είναι επαρκής σε συνδυασμό και με την ύπαρξη ή μη πλυντηρίου ώστε να ανταποκρίνεται στο κύκλο εργασιών της επιχείρησης.

Θα υπάρχει επαρκής εξοπλισμός για τη στράγγιση και το στέγνωμα, εκτός από τα είδη που στεγνώνουν στο πλυντήριο.

Τα στεγνά σκεύη τοποθετούνται σε κλειστά ντουλάπια, ερμάρια κλπ, που πρέπει να είναι επαρκή για το σκοπό αυτό.

Για την πλύση τροφίμων και σκευών για την πρόχειρη επεξεργασία τροφίμων ενδείκνυται να υπάρχει ένα διπλό σύστημα νεροχυτών ή ένας νεροχύτης και πλυντήριο.

Για την πλύση τροφίμων και σκευών για την πλήρης επεξεργασία τροφίμων ενδείκνυται να υπάρχει ένα τετραπλό σύστημα νεροχυτών ή ένα τριπλό σύστημα νεροχυτών και πλυντήριο.

δ. Αίθουσα πελατών

Οι επιχειρήσεις μαζικής εστίασης που διαθέτουν αίθουσα πελατών ή και υπαίθριο (κοινόχρηστο ή ιδιόκτητο) χώρο για εξυπηρέτηση καθήμενων πελατών η μέγιστη δυναμικότητά τους σε καθήμενα εξυπηρετούμενα άτομα προκύπτει ως ακολούθως:

Για την αίθουσα πελατών από τη διαίρεση του εμβαδού του ωφέλιμου χώρου δια του 1.30 τ.μ. (ως ωφέλιμος χώρος νοείται ο χώρος ο οποίος προσφέρεται για την ανάπτυξη τραπεζοκαθισμάτων).

Για τον υπαίθριο χώρο από τη διαίρεση του εμβαδού του υπαίθριου χώρου που νομίμως θα χρησιμοποιηθεί δια του 0,70 τ.μ.

Η δυναμικότητα των καθήμενων πελατών αφορά, το συνολικό αριθμό για την αίθουσα πελατών και τον εξωτερικό χώρο. Δε συνιστά παράβαση η επιμέρους υπέρβαση της δυναμικότητας των επιμέρους χώρων εάν δεν υφίσταται υπέρβαση επί της συνολικής δυναμικότητας του καταστήματος.

Ο συνολικός αριθμός των εξυπηρετούμενων καθήμενων ατόμων και ο συνολικός αριθμός γευμάτων καθορίζει τη δυναμικότητα της επιχείρησης σύμφωνα με την οποία ορίζονται και οι απαιτούμενοι κύριοι και βοηθητικοί χώροι αυτών.

Στα κυλικεία εντός των Νοσηλευτικών Ιδρυμάτων με αίθουσα ή χωρίς αίθουσα πελατών δύναται η πώληση και άλλων χρήσιμων στους ασθενείς ειδών, όπως: κολόνιες, σαπούνια, χαρτομάντιλα, χαρτοβάμβακα, πάνες, υποσέντονα, κ.τ.ομ υπό την προϋπόθεση ότι τα είδη αυτά θα καταλαμβάνουν ιδιαίτερο νοητό χώρο στο κυλικείο έτσι ώστε να διασφαλίζεται η Δημόσια Υγεία.

3. Στεγασμένοι ή και Υπαίθριοι χώροι Εκδηλώσεων

Στεγασμένοι ή και υπαίθριοι χώροι εκδηλώσεων είναι οι χώροι στους οποίους κατά τη διάρκεια πάσης φύσεως εκδηλώσεων προσφέρονται τρόφιμα ή και ποτά τα οποία παρασκευάζονται και προετοιμάζονται στα παρασκευαστήρια των χώρων αυτών ή σε άλλους χώρους που διαθέτουν την απαιτούμενη γνωστοποίηση λειτουργίας (catering κ.λπ.) και μεταφέρονται στους εν λόγω χώρους για σερβίρισμα και τελική διάθεση.

Οι χώροι αυτοί υπάγονται στο καθεστώς γνωστοποίησης λειτουργίας, σύμφωνα με την ισχύουσα Νομοθεσία ως Στεγασμένοι ή Υπαίθριοι χώροι εκδηλώσεων.

Τα δικαιολογητικά που απαιτούνται, είναι όμοια με αυτά που υποβάλλονται, στην αρμόδια αρχή, για τις επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών. Για τους στεγασμένους χώρους εκδηλώσεων, εκτός σχεδίου ή εντός οικισμού κ.λπ. στις ανωτέρω ιδρυόμενες επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών, αντί της βεβαίωσης χρήσεως γης θα προσκομίζεται η βεβαίωση νομιμότητας της κατασκευής της οικοδομής, του ειδικού κτιρίου, η οποία έχει εκδοθεί από την αρμόδια πολεοδομική υπηρεσία καθώς και η βεβαίωση χώρου κυρίας χρήσεως. Για τους υπαίθριους χώρους αυτών των επιχειρήσεων θα προσκομίζεται βεβαίωση νομιμότητας ή τακτοποίησης των βοηθητικών χώρων και των αποχωρητηρίων.

Οι βοηθητικοί χώροι των εν λόγω επιχειρήσεων είναι ανάλογοι με τους προβλεπόμενους στους γενικούς όρους της παρούσας.

Παραλαβή ετοίμων φαγητών ποτών

θα πρέπει να εξασφαλίζεται ότι οι συνεργαζόμενες επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών είναι γνωστοποιημένες σύμφωνα με την ισχύουσα Νομοθεσία.

Τα αυτοκίνητα μεταφοράς τροφίμων πρέπει να πληρούν τους όρους της ισχύουσας νομοθεσίας, να διαθέτουν την προβλεπόμενη βεβαίωση καταλληλότητας και να πραγματοποιούν τη μεταφορά σύμφωνα με τα οριζόμενα από την ισχύουσα Νομοθεσία (συνθήκες θερμοκρασίας, χρόνος μεταφοράς κ.τ.λ.).

Στους υπαίθριους χώρους εκδηλώσεων η διατήρηση των τροφίμων και ποτών μπορεί να γίνεται σε κατάλληλο τροχήλατο ή αυτοκινούμενο εξοπλισμό όπου θα υπάρχει νιπτήρας για το πλύσιμο των χεριών με κατάλληλη υδραυλική εγκατάσταση και μία λεκάνη για το πλύσιμο των σκευών σερβιρίσματος.

Σε κάθε περίπτωση, θα πρέπει να πληρούνται οι όροι υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων και ειδικά η διατήρηση σταθερής θερμοκρασίας. Τα παραπάνω θα τεκμηριώνονται με καταγραφικά μηχανήματα ή χειρόγραφη καταγραφή.

Διάθεση- σερβίρισμα

Κατά την τελική διάθεση των έτοιμων τροφίμων και ποτών στο χώρο της εκδήλωσης θα πρέπει να διασφαλίζεται, κατά το δυνατό, ότι αυτά είναι προστατευμένα από τις επιδράσεις του περιβάλλοντος στο οποίο διαθέτονται (κλειστά δοχεία, κλειστές προθήκες, υπό ψύξη κ.τ.λ.).

Τα σκεύη σερβιρίσματος θα πρέπει να είναι κατάλληλα και επαρκή (π.χ. ξεχωριστή λαβίδα για κάθε είδος προσφερόμενου τροφίμου).

Η διαδικασία σερβιρίσματος, στο χώρο έκθεσης των τροφίμων (μπουφές), πρέπει να επιβλέπεται από το προσωπικό, ώστε να διασφαλίζεται η υγιεινή και ασφάλεια των προσφερόμενων τροφίμων.

Αίθουσα πελατών - υπαίθριος χώρος

Τα τραπέζια και τα καθίσματα διατηρούνται σε καλή κατάσταση και καθαρά, καθώς επίσης και τα τραπεζομάντηλα, τα πιάτα, τα ποτήρια κ.λπ.

Δε θα πρέπει να γίνεται σερβίρισμα σε πιάτα ή ποτήρια που έχουν ρωγμές και δεν είναι λεία. Όταν χρησιμοποιούνται σκεύη μιας χρήσης, θα πρέπει να διασφαλίζεται ότι το υλικό από το οποίο είναι κατασκευασμένα (π.χ. πλαστικό, κ.α) είναι κατάλληλο για το σερβίρισμα ζεστών τροφίμων ή ροφημάτων.

Χώρος πλύσεως σκευών. Εάν γίνεται πλύση σκευών, θα πρέπει να υπάρχει επαρκής χώρος για την πλύση των σκευών, των εργαλείων και των εξαρτημάτων του εξο-

πλισμού καθώς και των ειδών εστίασης (πιάτα, ποτήρια κ.λπ.), ανάλογος με τη δραστηριότητα της επιχείρησης.

Σημείο παράδοσης επιστροφών

Στο συγκεκριμένο χώρο γίνεται η προσωρινή αποθήκευση των επιστρεφόμενων προς τις συνεργαζόμενες επιχειρήσεις ειδών.

Ο χώρος αυτός θα πρέπει να είναι ξεχωριστός από το σημείο παραλαβής. Πρέπει να είναι επαρκής και να διατηρείται καθαρός.

Αποχωρητήρια

Ο αριθμός και η κατασκευή των αποχωρητηρίων θα πρέπει να ανταποκρίνονται στα οριζόμενα από την ισχύουσα νομοθεσία.

Είναι δυνατή η χρήση χημικών-βιολογικών αποχωρητήριων προσωρινά σε υπαίθριους χώρους εκδηλώσεων και γενικά σε χώρους όπου από την πολεοδομική νομοθεσία ή άλλη νομοθεσία δεν επιτρέπεται η κατασκευή αποχωρητηρίων.

Η τοποθέτηση των χημικών-βιολογικών αποχωρητήριων πρέπει να διασφαλίζει την προστασία της Δημόσιας Υγείας και η διάθεση των λυμάτων τους να γίνεται σύμφωνα με το άρθρο 5 της παρούσας.

4. Κέντρα διασκέδασης

Κέντρο διασκέδασης είναι ο στεγασμένος ή υπαίθριος χώρος συγκεντρώσεως του κοινού για την παρακολούθηση καλλιτεχνικού κυρίως μουσικού προγράμματος, με μεγίστη επιτρεπόμενη Α-ηχοστάθμη 100 db, σε συνδυασμό με την παροχή φαγητών ή και ποτών (όπως αναφέρονται στις υποκατηγορίες των επιχειρήσεων μαζικής εστίασης).

Δεν θεωρούνται κέντρα διασκέδασης οι επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών στις οποίες, γίνεται χρήση μουσικής και μουσικών οργάνων ή στερεοφωνικού συγκροτήματος μικρής ισχύος, με μεγίστη Α-ηχοστάθμη κατά τη λειτουργία του καταστήματος 80 db.

Στα κέντρα διασκέδασης, ανεξαρτήτως δυναμικότητας, η άδεια χορηγείται σύμφωνα με τα οριζόμενα στην ΔΙΑΔΠ/Φ.Α.2.1/31600/20/11/2013 (ΦΕΚ Β 3106) και την κοινή υπουργική απόφαση 16228 (ΦΕΚ 1723/Β΄/2017), όπως κάθε φορά ισχύουν.

Οι τακτικοί και έκτακτοι έλεγχοι πραγματοποιούνται από τις καθ ύλην αρμόδιες αρχές.

Η τεχνική έκθεση συντάσσεται είτε από μηχανικό με ειδίκευση σε θέματα ηχομόνωσης και ακουστικής είτε από άλλο επιστήμονα σχετικής ειδικότητας, κατατίθεται με σχεδιαγράμματα εις τριπλούν και περιλαμβάνει την ηλεκτρομηχανολογική εγκατάσταση, τον αερισμό- εξαερισμό και τα μέτρα ηχομόνωσης που έχουν ληφθεί σύμφωνα με την προβλεπόμενη ηχοπροστασία με μεγίστη Α - ηχοστάθμη 100 db. Στην τεχνική έκθεση θα αποδεικνύεται η αποτελεσματικότητα της ηχομόνωσης και θα αποτυπώνεται η θέση και τα χαρακτηριστικά των ηχείων στην κάτοψη των χώρων σύμφωνα με τα προβλεπόμενα από την Α5/3010(ΦΕΚ 593/τ.Β΄/2-10-1985).

Για τα υπαίθρια κέντρα διασκέδασης η έκθεση θα αναφέρει και την απόσταση από σημεία ηχοπροστασίας καθώς και τα τυχόν μέτρα ηχοπροστασίας που έχουν ληφθεί με μέγιστη Α - ηχοστάθμη 100 db και δεν δημιουργούν προβλήματα στα σημεία προστασίας σύμφωνα με την Υ.Δ Α5/3010(ΦΕΚ 593/τ.Β΄/2-10-1985). Όσον αφορά τον Υγειονομικό έλεγχο αυτών ως προς τη μουσική εφαρμόζονται οι όροι και προϋποθέσεις της υγειονομικής διάταξης (ΥΔ) Α5/3010 (ΦΕΚ 593/τ.Β΄/2-10-1985) όπως τροποποιήθηκε και κάθε φορά ισχύει.

Χρήση μουσικής και μουσικών οργάνων στις λοιπές επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών

Λοιπές επιχειρήσεις είναι οι επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών, (λοιπά καταστήματα) που κάνουν χρήση μουσικής και μουσικών οργάνων με μεγίστη επιτρεπόμενη Α-ηχοστάθμη μέχρι 80 db.

Εξαιρούνται τα κέντρα διασκέδασης και η υποκατηγορία επιχειρήσεις παρασκευής και προσφοράς τροφίμων και ποτών σε κινητούς ή προσωρινούς χώρους, τα περίπτερα και τα κυλικεία χωρίς καθήμενους πελάτες.

Στην περίπτωση που ο ενδιαφερόμενος γνωστοποιεί χρήση μουσικής και μουσικών οργάνων στον υπαίθριο χώρο της επιχείρησης πρέπει στον φάκελο του να υπάρχει τεχνική έκθεση μηχανικού με ειδίκευση σε θέματα ηχομόνωσης και ακουστικής, είτε άλλου επιστήμονα σχετικής ειδικότητας, που θα συνοδεύεται με τοπογραφικό διάγραμμα με τη θέση και τη φορά των ηχείων και τα χαρακτηριστικά αυτών.

Η τεχνική έκθεση θα τεκμηριώνει ότι η ισχύς των ηχείων, η θέση, η απόσταση από κατοικίες, καθώς και τα τυχόν μέτρα ηχοπροστασίας, που έχουν ληφθεί, με μεγίστη Α-ηχοστάθμη 80 db δεν δημιουργούν προβλήματα στα σημεία προστασίας. Η τεχνική έκθεση θα συντάσσεται σύμφωνα με τους όρους και προϋποθέσεις ΥΔ Α5/3010/85(ΦΕΚ 593/τ.Β΄/2-10-1985) όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.

Οι υπηρεσίες ελέγχου, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ΥΔ Α5/3010/1985, ελέγχουν τους όρους και προϋποθέσεις καθώς και την προβλεπόμενη ηχοστάθμη των επιχειρήσεων κατά τη λειτουργία αυτών σε τακτικούς ή έκτακτους ελέγχους.

4 α. Επιχειρήσεις παρασκευής ή και προσφοράς τροφίμων και ποτών σε κινητούς ή προσωρινούς χώρους.

Οι επιχειρήσεις αυτές τηρούν τους προβλεπόμενους στο κεφάλαιο III του παραρτήματος II του ΕΚ 852/2004 όρους.

Ο καθορισμός των θέσεων και η διαδικασία εγκατάστασης και λειτουργίας αυτών ορίζονται από τις αρμόδιες αρχές (Δήμοι, λιμενικές αρχές κ.λπ.) σύμφωνα με την ισχύουσα Νομοθεσία.

Η επιχείρηση αναπτύσσεται κάτω από κατάλληλες τέντες, υπόστεγα κ.ά. που προστατεύουν τα τρόφιμα και τον εξοπλισμό από τη βροχή, την άμεση ηλιακή ακτινοβολία κ.λπ.

Ο πάγκος εργασίας είναι από κατάλληλο υλικό λείο και αδιαπότιστο χωρίς φθορές. Εκτός του πάγκου εργασίας να υπάρχει ανάλογος με τη φύση του προσφερόμενου προϊόντος εξοπλισμός, όπως φορητές επιφάνειες κοπής, σκεύη και εργαλεία, που θα διατηρούνται σε καλή κατάσταση. Θα υπάρχουν κλειστές προθήκες για την

προστασία των τροφίμων από έντομα και σκόνη. Πρέπει να εξασφαλίζεται η επαρκής υποδομή (νεροχύτες, νερό, καθαριστικά) για τον επιτόπιο καθαρισμό και όπου απαιτείται και η απολύμανση των εξαρτημάτων, των σκευών και των μερών του εξοπλισμού που απαιτούν συχνό πλύσιμο (π.χ. λαβίδες, μαχαίρια κ.λπ.).

Τα χρησιμοποιούμενα σκεύη σερβιρίσματος θα είναι μιας χρήσεως και θα υπάρχει και χώρος πλύσης για λαβίδες, μαχαίρια, κ.λπ.

Οι πρώτες ύλες και τα προϊόντα που προσφέρονται να προέρχονται από νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις.

Να υπάρχει επαρκής παροχή νερού για ανθρώπινη κατανάλωση και δεξαμενή συγκέντρωσης υγρών αποβλήτων που θα αδειάζει καθημερινά στο Δημοτικό δίκτυο αποχέτευσης καθώς και κάδοι απορριμμάτων Σε περίπτωση χρήσης τροχήλατου οχήματος - αμαξώματος, ο χώρος διαχείρισης τροφίμων θα είναι από κατάλληλο υλικό, αδιαπότιστο, το οποίο θα επιδέχεται καθαρισμό και απολύμανση ώστε να διασφαλίζεται η υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων και να εμποδίζεται η αερομεταφερόμενη επιμόλυνση. Για την πώληση ευαλλοίωτων προϊόντων θα χρησιμοποιούνται οχήματα με ισοθερμικό αμάξωμα ή θα φέρουν ψυγείο, κατά προτίμηση ηλεκτρικό.

Θα υπάρχουν θερμόμετρα σε όλα τα ψυγεία και τις καταψύξεις και θερμόμετρα χειρός για τον έλεγχο της θερμοκρασίας των ευαλλοίωτων πρώτων υλών.

Επιχειρήσεις που παρασκευάζουν και διαθέτουν τρόφιμα ή /και ποτά και είναι μόνιμα εγκατεστημένες στα εκθεσιακά κέντρα ιδρύονται και λειτουργούν σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

Οι διοργανωτές των εκθέσεων των επιχειρήσεων που παρασκευάζουν και διαθέτουν τρόφιμα ή /και ποτά σε εκθεσιακά κέντρα, υπαίθριες εκθέσεις, κ.λπ. για μικρά χρονικά διαστήματα πρέπει να ενημερώνουν τους συμμετέχοντες στις εκθέσεις αυτές για την απόκτηση βεβαίωσης καταλληλότητας, από τις κατά τόπους υγειονομικές αρχές του προσωρινού χώρου που θα χρησιμοποιήσουν για την έκθεση και πώληση των προϊόντων τους.

Η ανωτέρω βεβαίωση θα χορηγείται από τις κατά τόπους Υγειονομικές Υπηρεσίες των Περιφερειακών Ενοτήτων, όπου ο ενδιαφερόμενος θα υποβάλλει αίτηση και υπεύθυνη δήλωση στην οποία θα αναγράφονται τα προς διάθεση και πώληση προϊόντα και ότι τηρούνται οι διατάξεις της παρούσας.

4β. Κινητές Καντίνες

Οι κινητές καντίνες αυτοκινούμενες ή μη, είναι οχήματα αυτοκινούμενα ή ρυμουλκούμενα, διασκευασμένα σε καταστήματα (κινητά καταστήματα), που παρασκευάζουν και διαθέτουν τρόφιμα και ποτά και σταθμεύουν σε χώρους όπως οδικοί κόμβοι, αρχαιολογικοί χώροι, ακτές, κ.λπ.

Οι προδιαγραφές τους ορίζονται από το Υπουργείο Υποδομών Μεταφορών και Δικτύων και υπόκεινται στις διατάξεις του Υπουργείου Ανάπτυξης και Ανταγωνιστικότητας καθώς και στις Διατάξεις των αρμοδίων Υπουργείων ανάλογα με το χώρο στάθμευσής τους.

Για τις καντίνες με δικαίωμα απλής χρήσης αιγιαλού και παραλίας οι πρόσθετοι όροι και προϋποθέσεις λειτουργίας αυτών καθορίζονται από ειδικότερες διατάξεις.

Η κατασκευή του οχήματος θα είναι από κατάλληλο ανθεκτικό και αδιαπότιστο υλικό, που επιδέχεται καθαρισμό και απολύμανση ώστε να διασφαλίζεται η υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων και ποτών, να εμποδίζεται η επιμόλυνση από το περιβάλλον και να προστατεύονται τα τρόφιμα και ο εξοπλισμός από τη βροχή, την άμεση ηλιακή ακτινοβολία, κ.λπ.

Πρέπει να υπάρχει πάγκος εργασίας από κατάλληλο υλικό λείο και αδιαπότιστο χωρίς φθορές. Εκτός του πάγκου εργασίας θα υπάρχει και ανάλογος με τη φύση του προσφερόμενου προϊόντος εξοπλισμός, όπως φορητές επιφάνειες κοπής, σκεύη και εργαλεία, που θα διατηρούνται σε καλή κατάσταση.

Θα υπάρχουν κλειστές προθήκες (ερμάρια, ντουλάπια) για την προστασία των τροφίμων από έντομα και σκόνη. Πρέπει να εξασφαλίζεται, η επαρκής υποδομή (νεροχύτες, νερό, καθαριστικά) για τον επιτόπιο καθαρισμό και όπου απαιτείται η απολύμανση των εξαρτημάτων, των σκευών και των τμημάτων του εξοπλισμού που απαιτούν συχνό πλύσιμο (π.χ. λαβίδες, μαχαίρια κ.λπ.).

Θα διασφαλίζεται ότι οι πρώτες ύλες και τα προϊόντα που προσφέρονται, προέρχονται από νόμιμες επιχειρήσεις. Όλα τα τρόφιμα θα παρασκευάζονται (ψήσιμο, βράσιμο κ.λπ.) και θα προσφέρονται για άμεση κατανάλωση. Οι επιχειρήσεις θα χρησιμοποιούν σκεύη μιας χρήσης. Τα σκεύη μιας χρήσης για το σερβίρισμα ζεστών τροφίμων ή ροφημάτων θα πρέπει να είναι κατάλληλα για τη χρήση αυτή.

Πρέπει να υπάρχει επαρκής παροχή νερού ανθρώπινης κατανάλωσης και δεξαμενή συγκέντρωσης υγρών αποβλήτων κ.λπ.

Θα εξασφαλίζεται παροχή ηλεκτρικού ρεύματος (π.χ. γεννήτρια, δίκτυο της ΔΕΗ κ.λπ.) ώστε τυχόν ευαλλοίωτα τρόφιμα να διατηρούνται σε κατάλληλα ηλεκτρικά ψυγεία.

Θα υπάρχουν θερμόμετρα σε όλα τα ψυγεία και τις καταψύξεις και θερμόμετρα χειρός για τον έλεγχο της θερμοκρασίας των ευαλλοίωτων πρώτων υλών.

Προκειμένου να εκδοθεί η άδεια κυκλοφορίας της αυτοκινούμενης κινητής καντίνας ή η ταξινόμηση της ρυμουλκούμενης κινητής καντίνας από τη Δ/νση Μεταφορών της Περιφερειακής Ενότητας, ο ενδιαφερόμενος υποβάλλει αίτηση με συνημμένο εις διπλούν σχεδιάγραμμα κάτοψης της κινητής ή ρυμουλκούμενης καντίνας στην αντίστοιχη Υγειονομική Υπηρεσία, για τη χορήγηση της βεβαίωση καταλληλότητας μετά από υγειονομικό έλεγχο.

Στη συνέχεια για την εγκατάσταση και λειτουργία του αναφερομένου οχήματος ο ενδιαφερόμενος υποβάλει τα απαιτούμενα δικαιολογητικά στον οικείο Δήμο.

Για την χορήγηση γνωμοδότησης από την Υγειονομική Υπηρεσία πρέπει ο ενδιαφερόμενος να υποβάλλει αίτηση στην οποία θα αναφέρονται τα κάτωθι:

• Ταξινόμηση του οχήματος (ρυμουλκούμενο ή αυτοκινούμενο, αριθμός πλαισίου, κ.λπ.).

• Σχεδιάγραμμα κάτοψης της κινητής καντίνας - διάγραμμα ροής εις τριπλούν.
• Τα προϊόντα (αναλυτικά τα τρόφιμα, ποτά ή και άλλα είδη) που επιθυμεί να προσφέρει.
• Ο τρόπος υδροδότησης, περιγραφή της (δεξαμενή νερού ή σύνδεση δικτύου, κ.λπ.).
• Ο τρόπος διάθεσης αποβλήτων, περιγραφή τους (δεξαμενή ακαθάρτων, ή σύνδεση δικτύου, κ.λπ.).
• Ο τρόπος ηλεκτροδότησης, περιγραφή (γεννήτρια, σύνδεση με δίκτυο, κ.λπ.).
• Η περιοχή που ασκείται η δραστηριότητα.

Άρθρο 15
ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΣΚΗΣΗΣ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΩΝ ΕΛΕΓΧΩΝ

Το Υπουργείο Υγείας είναι η αρμόδια αρχή για τον καθορισμό υγειονομικών όρων ίδρυσης και λειτουργίας επιχειρήσεων τροφίμων και ποτών, επιχειρήσεων παροχής υπηρεσιών υγειονομικού ενδιαφέροντος (όπως αναλυτικά περιγράφονται στο άρθρο 3 της παρούσας), των μέτρων υγειονομικού ελέγχου και αποστέλλει οδηγίες στις Διευθύνσεις ή Τμήματα υγειονομικού ελέγχου και Περιβαλλοντικής Υγιεινής των Περιφερειακών Ενοτήτων της Χώρας.

Κατά τους υγειονομικούς ελέγχους λαμβάνονται υπόψη οι απαιτήσεις της παρούσας, ειδικότερη νομοθεσία και η Ευρωπαϊκή νομοθεσία.

Οι Υγειονομικοί Επιθεωρητές καθοδηγούν και συμβουλεύουν τις επιχειρήσεις πριν ή κατά τη διάρκεια του ελέγχου προκειμένου να εφαρμόζουν τις απαιτήσεις της παρούσας διάταξης και να συμμορφώνονται με αυτές.

Η απόφαση για τη διενέργεια του ελέγχου θα πρέπει να γίνεται με τρόπο που λαμβάνει υπόψη την εκτίμηση κινδύνου όπως αυτή προβλέπεται στο άρθρο 5 έτσι ώστε οι έλεγχοι να επικεντρώνονται πρωτίστως σε επιχειρήσεις υψηλού κινδύνου και κατ’ αναλογία σε επιχειρήσεις μεσαίου και χαμηλού κινδύνου.

Στην περίπτωση ύπαρξης καταγγελιών, η Υγειονομική Υπηρεσία διαχειρίζεται τις καταγγελίες σύμφωνα με το σύστημα διαχείρισης καταγγελιών, όπου υπάρχει, και στην περίπτωση που ελλείπει ή μέχρι την κατάρτισή του, θα τις διαχειρίζεται κατά περίπτωση αξιολογώντας ανάλογα το περιεχόμενο τους, την επίπτωση στην δημόσια υγεία, την ύπαρξη προηγούμενων καταγγελιών κ.λπ.

Για ενδεχόμενες αποκλίσεις προτείνονται βελτιώσεις και καθορίζεται προθεσμία επανελέγχου. Στις περιπτώσεις μη συμμορφώσεων επιβάλλονται διοικητικές και ποινικές κυρώσεις που προβλέπονται στο άρθρο 16 της παρούσης.

Όσον αφορά τα τρόφιμα, λαμβάνεται υπόψη ο χαρακτηρισμός των τροφίμων σύμφωνα με το άρθρο 7 της παρούσης.

Οι παραβάσεις που αποτελούν κίνδυνο για τη Δημόσια Υγεία καθώς και η κατ’ εξακολούθηση μη συμμόρφωση της επιχείρησης σε συγκεκριμένη παράβαση, συνεπάγεται επιβολή των κυρώσεων και ακολουθεί ή σύνταξη έκθεσης ελέγχου, η οποία αποστέλλεται στην αρμόδια κατά τον νόμο Αρχή σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις όπως περιγράφονται στο άρθρο 16 της παρούσης και στον επιχειρηματία.

Τα αποτελέσματα των υγειονομικών ελέγχων αποστέλλονται ανά έτος συγκεντρωτικά στην Δ/νση Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Υγείας.

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΠΑΡΟΧΗΣ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΥ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΟΣ

Επιχειρήσεις παροχής υπηρεσιών υγειονομικού ενδιαφέροντος: Οι επιχειρήσεις που παρέχουν υπηρεσίες που με οποιοδήποτε τρόπο μπορεί να επηρεάσουν τη Δημόσια Υγεία και λειτουργούν ως αμιγείς ή μικτές με επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών ή άλλες επιχειρήσεις π.χ. (κομμωτήρια, γυμναστήρια, κ.λπ.) Οι επιχειρήσεις παροχής υπηρεσιών υγειονομικού ενδιαφέροντος, όπως είναι τα κουρεία - κομμωτήρια, εργαστήρια περιποίησης χεριών-ποδιών, εργαστήρια δερματοστιξίας, γραφεία τελετών, ινστιτούτα αισθητικής, παιδότοποι, κ.λπ. ορίζονται στο άρθρο 2 και πρέπει να τηρούν τους γενικούς όρους του άρθρου 5 καθώς και τις ειδικότερες διατάξεις αντίστοιχα όπως κάθε φορά ισχύουν.

Άρθρο 16
ΚΥΡΩΣΕΙΣ-ΠΡΟΣΤΙΜΑ

Αρμόδια όργανα για τον έλεγχο τήρησης των υγειονομικών προϋποθέσεων είναι οι Υγειονομικές Υπηρεσίες την παράγραφο 1 του άρθρου 2 της παρούσης.

Οι Υγειονομικές Υπηρεσίες εισηγούνται στην αρμόδια αρχή γνωστοποίησης την κύρωση για την εκάστοτε παράβαση.

Η έλλειψη γνωστοποίησης ή η γνωστοποίηση αναληθών στοιχείων ή η παράλειψη γνωστοποίησης μεταβληθέντων στοιχείων δεν επιφέρουν ως αυτοτελείς παραβάσεις ποινικές κυρώσεις, άρθρο 34 παρ. 5 του ν. 4442/16(ΦΕΚ 230 τ.Α΄).

Στους παραβάτες των Υγειονομικών Διατάξεων επιβάλλονται, οι κυρώσεις που προβλέπονται στον α.ν. 2520/1940 (ΦΕΚ 273 τ.Α΄) και το άρθρο 43 του ν. 4025/2011 (ΦΕΚ2 28/τ.Α΄/2-11- 2011) όπως τροποποιήθηκαν και ισχύουν.

Παραβάσεις που αφορούν τα τρόφιμα εμπίπτουν στις ρυθμίσεις του νόμου 4235/2014 (ΦΕΚ 32/τ.Α΄/2014).

Για παραβάσεις που αφορούν την ηχορύπανση εφαρμόζονται αναλόγως οι διατάξεις του π.δ. 180/1979 και το άρθρο 37 του ν. 4055/2012 (ΦΕΚ 51 τ.Α΄) όπως κάθε φορά ισχύουν.

Κυρώσεις που προβλέπονται από άλλες διατάξεις δεν θίγονται από την παρούσα.

Άρθρο 17
ΜΕΤΑΒΑΤΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ

1. Οι επιχειρήσεις τροφίμων ή/και ποτών, που βρίσκονται σε λειτουργία κατά την έναρξη ισχύος της παρούσας, υπόκεινται γενικά στους όρους της, οι δε φορείς εκμεταλλεύσεώς τους οφείλουν να προσαρμόσουν τις εγκαταστάσεις της επιχείρησης στους ανωτέρω όρους, πλην εκείνων που απαιτούν κτιριακές μετατροπές, οπότε θα εκτελεσθούν μόνον οι εφικτές βελτιώσεις.

2. Για την κατά τα ανωτέρω προσαρμογή των εγκαταστάσεων των επιχειρήσεων τροφίμων ή/και ποτών η υγειονομική υπηρεσία ορίζει ανάλογη, για κάθε περίπτω-

ση, προθεσμία, που θα αρχίζει από την ημερομηνία της διαπίστωσης των ελλείψεων, η οποία δεν θα υπερβαίνει τους τρεις (3) μήνες.

3. Κατά την εφαρμογή της παρούσας δεν θα θίγονται αποκτημένα νομίμως δικαιώματα επιχειρήσεων υγειονομικού ενδιαφέροντος, τα οποία ιδρύθηκαν πριν από την ισχύ της και λειτουργούν στο όνομα του ίδιου φορέα.

4. Οι φορείς εκμετάλλευσης των ανωτέρω επιχειρήσεων εφόσον επιθυμούν να μεταβάλλουν οποιαδήποτε στοιχείο της επιχείρησή τους προβαίνουν σε γνωστοποίηση λειτουργίας, στην οποία θα αναγράφεται η κατηγορία της επιχείρησης σύμφωνα με την αναφερόμενη στις διατάξεις της παρούσας κατάταξης.

Άρθρο 18
ΚΑΤΑΡΓΟΥΜΕΝΕΣ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ

Από την ημέρα ενάρξεως ισχύος της παρούσας καταργούνται:

1. Η Υ1γ/ΓΠ.οικ96967/2012 (ΦΕΚ 2718/Β/08-10-2012) «Υγειονομικοί όροι και προϋποθέσεις ίδρυσης και λειτουργίας επιχειρήσεων τροφίμων και ποτών και άλλες Διατάξεις» και η διόρθωση σφάλματος αυτής (ΦΕΚ 3007 τ. Β΄/2012).

2. Κάθε άλλη διάταξη που έρχεται σε αντίθεση με την παρούσα.

Άρθρο 19

Η ισχύς της παρούσας αρχίζει δεκαπέντε μέρες από την δημοσίευσή της, στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 21 Ιουνίου 2017

Ο Υπουργός

**ΑΝΔΡΕΑΣ ΞΑΝΘΟΣ**

ΕΘΝΙΚΟ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟ

**Την ευθύνη** για την εκτύπωση, διαχείριση και κυκλοφορία των φύλλων της Εφημερίδας της Κυβερνήσεως, (ΦΕΚ) στην έντυπη και ηλεκτρονική έκδοση, **έχει το Εθνικό Τυπογραφείο** το οποίο αποτελεί δημόσια υπηρεσία η οποία υπάγεται στο Υπουργείο Διοικητικής Ανασυγκρότησης. Το Εθνικό Τυπογραφείο έχει επίσης την ευθύνη για την κάλυψη των εκτυπωτικών αναγκών του Δημοσίου. (ν. 3469/2006, Α΄ 131).

## ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΠΟΥ ΠΑΡΕΧΕΙ ΤΟ ΕΘΝΙΚΟ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟ

### 1. ΦΥΛΛΟ ΤΗΣ ΕΦΗΜΕΡΙΔΑΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ (ΦΕΚ)

**Η ηλεκτρονική μορφή των ΦΕΚ διατίθεται δωρεάν από την ιστοσελίδα www.et.gr.** Για τα ΦΕΚ που δεν έχουν ψηφιοποιηθεί και καταχωρισθεί στην πιο πάνω ιστοσελίδα δίνεται η δυνατότητα δωρεάν αποστολής με ηλεκτρονικό ταχυδρομείο, μετά από αίτηση που υποβάλλεται ηλεκτρονικά με τη συμπλήρωση ειδικής φόρμας.

**Η έντυπη μορφή των ΦΕΚ** διατίθεται για μεμονωμένα φύλλα με το ανάλογο κόστος από το τμήμα Πωλήσεων απευθείας ή με ταχυδρομική αποστολή μέσω αίτησης παραγγελίας στα ΚΕΠ, ενώ για ετήσια συνδρομή από το τμήμα Συνδρομητών. Το κόστος για ασπρόμαυρο ΦΕΚ από 1 έως 16 σελίδες είναι 1€, προσαυξανόμενο κατά 0,20€ για κάθε επιπλέον οκτασέλιδο ή μέρος αυτού. Το κόστος για έγχρωμο ΦΕΚ είναι 1,50€ από 1 έως 16 σελίδες, προσαυξανόμενο κατά 0,30€ για κάθε επιπλέον οκτασέλιδο ή μέρος αυτού.

**Τρόπος αποστολής κειμένων προς δημοσίευση**

- Τα κείμενα για δημοσίευση στο ΦΕΚ, από όλες τις δημόσιες υπηρεσίες και τους φορείς του δημόσιου τομέα, **αποστέλλονται στην διεύθυνση** **webmaster.et@et.gr** με χρήση προηγμένης ψηφιακής υπογραφής και χρονοσήμανσης.
- Οι περιλήψεις Διακηρύξεων Δημοσίων Συμβάσεων, αποστέλλονται στην ηλεκτρονική διεύθυνση dds@et.gr με τη χρήση **απλού** ηλεκτρονικού ταχυδρομείου.
- Κατ’ εξαίρεση, πολίτες οι οποίοι δεν έχουν αποκτήσει προηγμένη ηλεκτρονική υπογραφή, μπορούν να αποστέλλουν ταχυδρομικά ή να καταθέτουν με εκπρόσωπό τους κείμενα προς δημοσίευση αποτυπωμένα σε χαρτί, στο Τμήμα Παραλαβής Δημοσιευτέας Ύλης.

**Πληροφορίες σχετικά με την αποστολή/κατάθεση εγγράφων προς δημοσίευση, την πώληση των τευχών και τους ισχύοντες τιμοκαταλόγους για όλες τις υπηρεσίες θα βρείτε στην ιστοσελίδα μας και στη διαδρομή Εξυπηρέτηση κοινού - τμήμα πωλήσεων ή συνδρομητών. Επίσης στην ιστοσελίδα μπορείτε να αναζητήσετε πληροφορίες σχετικά με την πορεία δημοσίευσης των εγγράφων, εφόσον γνωρίζετε τον Κωδικό Αριθμό Δημοσιεύματος (ΚΑΔ).** Τον ΚΑΔ εκδίδει το Εθνικό Τυπογραφείο για όλα τα κείμενα που πληρούν τις προϋποθέσεις δημοσίευσης.

### 2. ΚΑΛΥΨΗ ΕΚΤΥΠΩΤΙΚΩΝ ΑΝΑΓΚΩΝ του Δημοσίου και των φορέων του

Το Εθνικό Τυπογραφείο μετά από αίτημα φορέα του Δημοσίου αναλαμβάνει να σχεδιάσει και να εκτυπώσει κάρτες, βιβλία, αφίσες, μπλοκ, μηχανογραφικά έντυπα, φακέλους, φακέλους αλληλογραφίας, κ.ά. Επίσης σχεδιάζει και κατασκευάζει σφραγίδες.

## ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ ΜΕ ΤΟ ΕΘΝΙΚΟ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟ

**Ταχυδρομική Διεύθυνση:** Καποδιστρίου 34, τ.κ. 10432, Αθήνα

**ΤΗΛΕΦΩΝΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ: 210 5279000 - fax: 210 5279054**

**ΤΜΗΜΑΤΑ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΚΟΙΝΟΥ**
**Πωλήσεων:** (Ισόγειο, τηλ. 210 5279178 - 180)
**Συνδρομητών:** (Ημιόροφος, τηλ. 210 5279136)
**Πληροφοριών:** (Ισόγειο, Γρ. 3 και τηλεφ. κέντρο 210 5279000)
**Παραλαβής Δημ. Ύλης:** (Ισόγειο, τηλ. 210 5279167, 210 5279139)

**Ωράριο για το κοινό:** Δευτέρα ως Παρασκευή: 8:00 - 13:30

Ιστοσελίδα: **www.et.gr**

Πληροφορίες σχετικά με την λειτουργία της ιστοσελίδας: **helpdesk.et@et.gr**

Αποστολή ψηφιακά υπογεγραμμένων εγγράφων προς δημοσίευση στο ΦΕΚ: **webmaster.et@et.gr**

Πληροφορίες για γενικό πρωτόκολλο και αλληλογραφία: **grammateia@et.gr**

*02021612306170028*